

GRAND DESSERTS

グラン・デセール

ル・パン神戸自慢のパティシエ特製デザートをお持ちします。お好きなデザートをお好きなだけお楽しみください。

グレープフルーツのムース
Mousse de pamplemousse

グレープフルーツのムースに、果肉とジュレを合わせ
爽やかな味に仕上げました。
ジュレにはピンクグレープフルーツのお酒を使用しています。



ル・パンのスフレフロマージュ
Soufflé au fromage de LE PAN

播磨産七福印と兵庫県産牛乳をふんだんに使用した
パティシエ特製カスタードクリームと、フランス産のクリームチーズを
合わせたル・パン自慢のスフレチーズケーキです。



ローズヒップとフランボワーズの梅酒ジュレ
Gelée de framboise à la rose musquée

ローズヒップ、フランボワーズの梅酒、淡路島レモン、
3種のジュレを爽やかな味わいに仕上げました。

タルトショコラ
Tarte au chocolat

軽い口当たりのタルトにヘーゼルナッツとピスタチオ、
オレンジピール、キャラメルを合わせ、
チョコレートガナッシュとともに仕上げました。



ラ・スイート厳選 契約農家のイチゴのタルト
Tarte aux fraises

シェフ・パティシエが足を運び契約した
神戸の農家さんこだわりのイチゴをたっぷりとのせたタルトです。
瑞々しく甘味と酸味のバランスが取れた春を感じる一品です。

フロマージュムースとイチゴのスープ仕立て
Soupe de fraises et mousse au fromage

滑らかなちどけのフロマージュムースを爽々赤なイチゴのスープと
合わせた春らしい一品です。フレッシュイチゴと共にどうぞ。

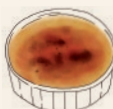


メープルクリームのアティシュークリーム
Petite chou à la crème d'érable

メープルシロップで甘みをつけたカスタードクリームを
サクサクのクッキーシューに詰めました。

ピスタチオのクレームブリュレ
Crème brûlée à la pistache

ピスタチオの濃厚なクレームブリュレにフランボワーズを入れ、
甘さと酸味のバランスの良い一品に仕上げました。



ル・パンのアップルパイ
Tarte aux pommes de LE PAN

ザランジェが丹精込めてお仕上げしたサクサクのパイ生地と、
パティシエが手間暇かけて作った国産リンゴの特製コンポートを
アップルパイにしました。

季節のアイスクリーム
Glace aux fruits de saison

厳選した素材を使った自家製のアイスクリーム。
食後にさっぱりとした一品をどうぞ。



季節のフレッシュフルーツ
Fruits de saison

季節の移り変わりとともにご用意する、
厳選した旬のフルーツの美味しさをお楽しみください。



ル・パンの焼菓子
Pâtisserie maison

ホテル直営のスイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」の
パティシエが焼き上げた小さな焼菓子の盛り合わせです。

