

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楽しみいただけます。お好きなデザートをお好きなだけお楽しみください。

スイートポテト
Patate douce

サツマイモをミルクで柔らかく炊き上げ、やさしい甘味のスイートポテトに仕上げました。ゴマの風味のタルトと共に召し上がってください。



モンブラン

Mont-blanc de Tamba

アーモンドのメレンゲに丹波栗を使用したクリームを絞り、中にはカシスのコンフィチュールを忍ばせました。

ミルフィーユキャラメル
Mille-feuille au caramel

ほろ苦いキャラメルシャンティーとサクサクのパイを合わせミルフィーユ風に仕上げました。イチジクの甘味と共に召し上がってください。



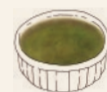
アールグレイのパナコッタ

Earl grey panna cotta

香り高いアールグレイの茶葉を使用し、なめらかなパナコッタに仕上げました。アールグレイのアングレーズソースと共に召し上がってください。

フランボワーズのプチシュークリーム
Petits choux à la framboises

フランボワーズの酸味を利かせたカスタードクリームをたっぷり詰め込んだシュークリーム。かわいらしいフランボワーズカラーのクッキッシュに仕上げました。



抹茶のクレームブリュレ

Crème brûlée au thé "matcha"

京都・宇治の抹茶を使用したクレームブリュレ。ほのかな苦みに丹波産鹿の子豆を合わせました。

淡路島みかんとライチのジュレ
Gelée au litchi et à la mandarine d' Aawaji

淡路島の「平岡農園」で作られたみかんジュースをライチのお酒と合わせました。さっぱりとした爽やかな口当たりのジュレです。



ル・パンの焼菓子

Pâtisserie maison

ホテル直営の「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。

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。



洋梨のタルト

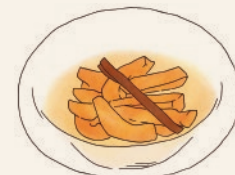
Tarte aux poires

サクサクのタルト生地にアーモンドクリームを絞り、旬の洋梨とともに焼き上げました。

丹波栗とカシスのムース

Mousse au cassis et marron de Tamba

チョコレートの生地に丹波栗を使った濃厚なクリームと酸味のあるカシスのムースを重ねました。



洋梨のコンポート

Compote de poire

メープルシロップ、クローブ、シナモンを使用し、秋をイメージした洋梨のコンポートに仕上げました。

ル・パンのアップルパイ

Tarte aux pommes de LE PAN

オーランジェが丹精込めておろ上げ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りんご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。



yum.