

# GRAND DESSERTS

## グラン・デセール

ル・パル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。

ピニャコラーダ風パナコッタ  
Panna cotta façon Pina colada

ココナッツのパナコッタ。  
ピニャコラーダのカクテルをベースにしたソースを合わせ、  
ライムの香りで爽やかに仕上げました。



ル・パンのシュフレフロマージュ  
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・パン自慢のシュフレチーズケーキです。



ブルーベリーのレアチーズケーキ  
Cheese cake aux myrtille

ブラックココアのクッキーと、  
酸味のあるレアチーズムースと合わせました。  
自家製のブルーベリーのコンフィチュールと共にお楽しみください。



カモミール香るアプリコットのタルト  
Tarte aux abricots et à la camomille

アプリコットをたっぷり使用したクラフトタルトに  
カモミールの風味のホワイトチョコレートのクリームを  
合わせました。

タルトキャラメルショコラ  
Tarte au caramel et au chocolat

キャラメリゼしたバナナが入ったチョコレートタルト。  
コクのあるキャラメルムースを合わせました。



メロンのコンポート  
Compote au melon parfumé au thym

旬のメロンをフレッシュタイムの香るコンポート。  
初夏を感じる一品に仕上げました。



エスプレッソのプチシュー  
Petit choux à la crème d'expresso

エスプレッソでほろ苦く炊き上げたカスタードクリームを詰め、  
大人のプチシュークリームに仕上げました。



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

ザラシエが丹精込めてお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リンゴの特製コンポートを  
アップルパイにしました。

甘夏香るクレームブリュレ  
Crème brûlée à l'Amanatsu

甘夏の香りが爽やかなクレームブリュレ。  
柔らかくなめらかな口当たりをお楽しみください。



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。



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。



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。