

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。

タルトシトロン
Tarte au citron

ココナッツ風味のタルトにレモンクリームを絞りました。
サクサクとしたココナッツのメレンゲと共に召し上がりください。



桃と淡路ヨーグルトのムース
Mousse de yaourt d' Awaji à la pêche
淡路ヨーグルトのムースに桃を合わせ、シンプルに仕上げました。
ヨーグルトの酸味と桃の甘みをお楽しみください。

ライムとシャンパーニュのジュレ
Gelée au champagne et au citron vert

シャンパーニュにライムの皮と果汁を合わせ、
爽やかな風味に仕上げました。メロンと共に召し上がりください。



ピスタチオのプチシュークリーム
Petits choux à la pistache
ピスタチオを混ぜたクッキーシューに
ピスタチオペーストを合わせたカスタードクリームを詰めました。

ジャスミンティーのクレームブリュレ
Crème brûlée au jasmin

香り豊かなジャスミンティーを濃厚なクレームブリュレに仕上げました。



コーヒーのブランマンジェ
Blanc-Manger au café
コーヒー香るブランマンジェ。
ほろ苦いコーヒーゼリーと合わせて召し上がりください。

マンゴープリン
Pudding à la mangue

口どけの良いマンゴープリンにタピオカとマンゴーの果肉を添えました。
ココナッツソースと共に召し上がりください。



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。

パイナップルのタルト
Tarte à l' ananas

サクサクとしたタルト生地の中にアーモンドクリームをたっぷり詰め、
パイナップルと共に焼き上げました。
ほのかに香るココナッツとの相性も抜群。トロピカルな夏らしい一品です。

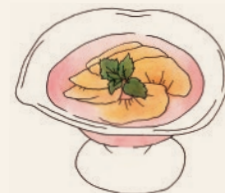


フランボワーズとライチのムース
Mousse aux framboises et aux litchis

ライチとフランボワーズを口当たりの軽いムースに仕上げました。
爽やかな酸味と甘さのマリアージュをお楽しみください。

桃のコンポート
Compote de pêche

フルーティーなロゼワインを使用し、
見た目にもかわいいピンク色の桃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

ブランジェが丹精込めて仕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。

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。