

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楽しみください。お好きなデザートをお好きなだけお楽しみください。

ガトー・フリーズ Gâteau aux fraises

ケーキの定番、いちごのショートケーキをグラスに詰め、仕上げました。



アマンディーヌ Amandine

フランスの伝統的な焼き菓子「タルトアマンディーヌ」。アーモンドクリームの中にグリョットチェリーを詰めて焼き上げました。

抹茶ティラミス Tiramisu thé vert

マスカルポーネクリームと抹茶を合わせ、和風のティラミスに仕上げました。



サングリアのジュレ Gelée de sangria

風味豊かなフルーツと赤ワインで作ったサングリアをジュレに仕上げました。酸味のあるフルーツと共にお召し上がりください。

チョコレートのプチシュークリーム Petits choux au chocolat

フランス・ヴァローナ社のチョコレート「カラク」を使用したカスタードチョコクリームをたっぷり詰めた、見た目にもかわいらしいプチシュークリームです。



やまぶき卵のクレームブリュレ Crème brûlée d'oeuf de "Yamabuki"

兵庫県丹波産のやまぶき卵を使用したクレームブリュレ。シンプルながらも濃厚な味をお楽しみください。

柑橘類のパナコッタ Panna cotta aux agrumes

柑橘類の皮とオレンジフラワーウォーターで香りを付けた優しい味わいのパナコッタ。濃厚なアーモンドクリームと共にどうぞ。

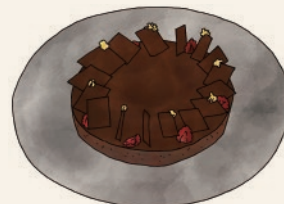


ル・パンの焼き菓子 Pâtisserie maison

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き菓子の盛り合わせ。

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。

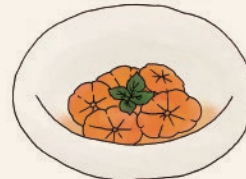


タルトショコラとフランボワーズ Tarte au chocolat et framboises

サクサクのタルトにシナモン風味のフランボワーズジャムとなめらかなガッシュを合わせました。濃厚なチョコレートがたまらない、冬にぴったりの一品です。

柚子といちごのムース Mousse au Yuzu et aux fraises

柚子風味のホワイトチョコレートムースといちごのジュレ、ムースを重ねました。甘味と酸味の絶妙なバランスをお楽しみください。



みかんのコンポート Compote de mandarine

みかみをコアントローでコンポートし、さっぱりとした口当たり仕上げました。

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

プーランジェが丹精込めてお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。

