

GRAND DESSERTS

グラン・デセール

ル・パパン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。好きなデザートをお好きなだけお楽しみください。



イチゴのモンブラン
Mont-blanc aux fraises

小さなパイにカスタード、ジェノワーズ、イチゴを入れ、イチゴ風味のクリームをモンブラン風に絞りました。

ルバーブのプチタルト
Tartelette à la rhubarbe

甘酸っぱいルバーブをアーモンドクリームの中に入れて焼き上げました。



淡路レモンのムース
Mousse au citron d'Awaji

淡路レモンの果汁を使った爽やかなムース。アクセントにキャビアシトロンを添えました。

ラベンダーのジュレ
Gelée de lavande

ラベンダーの香りのジュレにハチミツのジュレを合わせたかわいらしい春色の一品です。



バニラたっぷりカスタードクリームのプチシュー
Petits choux à la crème

バニラたっぷりのカスタードクリームを詰めたかわいらしいプチシュークリームです。

イチゴのパンナコッタ
Panna cotta aux fraises

優しい口当たり仕上げたイチゴのパンナコッタに、フレッシュイチゴで作ったジュレを合わせました。



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

中に加えたグリオットチェリーが大人な味を引き出すピスタチオ風味のクレームブリュレ。

ル・パパンの焼菓子
Pâtisserie maison

ホテル直営の「ル・パパン神戸北野」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・パパン自慢のスフレチーズケーキです。



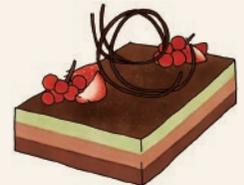
グレープフルーツのタルト
Tarte au pamplemousse

ピスタチオを混ぜ込んだクレームダマンドとサクサクのタルト生地をグレープフルーツと共に焼き上げました。ピスタチオのコクのある旨みと爽やかなグレープフルーツのマリアージュをお楽しみ下さい。



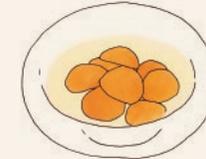
抹茶とチョコレートのムース
Mousse au chocolat et Matcha

フランス・ヴァローナ社のダークチョコレートと、京都・宇治の抹茶を2層のムースに仕立て、艶やかなグラサージュでコーティングしました。



ビワのコンポート
Compote de nêfle du Japon

シロップとレモンでじっくりコンポートにし、ビワならではの美味しさが引き立つ一品に仕上げました。



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

オーブンで丹精込め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。

