

Desserts

デザート

パイナップルのキャラメリゼ ココナッツのアイスクリーム添え *Baked pineapple spicy caramel sauce with coconut ice cream*

スパイスを利かせたキャラメルでパイナップルをキャラメリゼし、ココナッツのアイスクリームを添えました。仕上げにライムの皮を振りかけ、香り良く爽やかな一品に仕上げました。

桃のコンポート ジャスミンの香り 淡路島ヨーグルトのソルベ *Comported peach jasmine flavor with yogurt sherbet*

旬の桃をジャスミンティでコンポートにし、風味の強い赤桃のムースを添えました。淡路島ヨーグルトのソルベと共にサッパリとお召し上がりいただける一品です。

淡路島産みかんとチョコレートのヴァシュラン *Sherbet cake of mandarin and chocolate, covered with meringue*

淡路島産のみかん果汁とチョコレートのソルベを重ねてメレンゲで覆いヴァシュランに仕立てました。みかんとマンゴーのソースで軽く火を入れたオレンジと共に
お召し上がりください。