

Desserts

デザート

モンブラン

Mont-blanc

モンブランを再構築した一品。

味わい深いフランス産マロンクリームとアイスクリームにヘーゼルナッツのカラメリゼ、

サクサクのメレンゲを合わせました

酸味の効いたカシスのムースをアクセントに、

豊かな甘みの丹波産栗の甘露煮をお愉しみください

洋梨の赤ワイン煮 ハチミツのムース添え

Poires pochées au vin rouge, avec mousse au miel

旬の洋梨をシナモンやアニスを利かせた赤ワインのシロップでコンポートにしました。

絶妙な相性のハチミツムースをヴァニラアイスと共にお召し上がりください

抹茶のムース 兵庫県産黒豆きな粉のアイス添え

Mousse au thé vert et crème mascarpone, avec glace au KINAKO de Hyogo

京都宇治の抹茶のムースとマスカルポーネクリームを重ね、

丹波産黒大豆きな粉のアイスクリームをのせ、

サクサクとした食感の抹茶のシガレットを添えました。