

DESSERT MENU

クリスタル杏仁豆腐 (一人前) ¥1,296

Crystal almond jelly with apricot sauce

* 特製パannaコッタにアプリコットソースを忍ばせ、杏仁リキュールのジュレでさっぱりと仕上げました。

生姜のクレームブリュレ (一人前) ¥1,296

Ginger creme brulee

* 丸ごとすりおろした生姜を使って風味豊かなクレームブリュレに仕上げました。

パンプルムス ドゥ フロマージュ (一人前) ¥1,404

Pamplermousse do fromages

* フレッシュなグレープフルーツと三種のチーズで仕上げた層の上にチーズのアイスのをせた逸品。

パティシエ本日の盛り合わせ (一人前) ¥1,404

Today's Patisserie special combination

* おすすめのデザート盛り合わせです。

倶楽湾式 杏仁豆腐 (一人前) ¥650

KURAWAN style almond jelly

* 王道の美味しさ。ミルクィな杏仁豆腐です。

フレッシュマンゴープリン (一人前) ¥650

Mango pudding

* フレッシュマンゴーを贅沢に使用した一品。

自家焙煎 黒ゴマプリン (一人前) ¥650

Black sesame pudding

* 自家焙煎。濃厚でクリーミーな仕上がり。

自家製アイスクリーム (一人前) ¥350

Home made ice cream

アイスクリーム：バニラ・チョコレート・マロン

Ice cream: Vanilla, Chocolate, Chestnut

シャーベット：ライチと木苺と薔薇・マンゴー・洋梨

Sherbet: Lychee raspberry and rose, Mango, Paer