

デザート

燕の巣とココナッツの温かいスープデザート (一人前) 3850円

Edible bird's nest and coconuts soup (Warm)

～温かい濃厚なココナッツミルクにアクセントとして

燕の巣を入れたスープデザート～

クリスタル杏仁豆腐 (一人前) 1320円

Crystal almond jelly with apricot sauce

～特製杏仁豆腐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。～

アシュット トロピック (一人前) 1320円

Asht tropic

～ヨーグルトムースに南国フルーツのジュレ、パイナップルのソルベを乗せ、

サクサクとしたココナッツのチュイールで閉じ込めた夏を想わせる逸品。～

ピーチメルバ (一人前) 1320円

Pichi melbe

～桃風味のタピオカと桃のコンポートの上に、

爽やかなジャスミンティーのジュレと濃厚なバニラアイスを添えました。～

パティシエの本日の盛り合わせ (一人前) 1430円

Today's patissier combination dessert plate

～当店パティシエ特製のデザートを美しくお皿に盛りつけました。

グラスデザート二種、シャーベット一種、焼菓子二種～

倶楽湾式杏仁豆腐 (一人前) 660円

KURAWAN style almond jelly

フレッシュマンゴープリン (一人前) 770円

Fresh mango pudding

自家焙煎黒ゴマプリン (一人前) 660円

Black sesame pudding

揚げごま団子 (三個) 660円

Sesame ball

自家製アイスクリーム (一人前) 440円

Homemade ice cream

アイスクリーム (バニラ、チョコレート・ミルクティー) Ice cream: Vanilla, Chocolate, Milk tea

シャーベット (ライチと木苺とバラ・マンゴー・パイナップル) Sherbet: Lychee raspberry and rose, Mango, Pincapple