

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～

生姜紅茶ジュレと洋梨のコンポート (一人前) 1320 円
Ginger tea jelly and Pear compote

～生姜紅茶を使ったジュレとワインで優しく煮た洋梨のコンポート
フレッシュの洋梨と紅茶のチュイールと共に飾り付けました～

デザート モンブラン (一人前) 1320 円
Dessert MontBlanc

～バニラアイスとチョコメレンゲに
和栗と洋梨を合わせたマロンクリームを絞ったモンブラン～

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

～濃厚なミルクをたっぷりを使用した、舌触り滑らかな特製杏仁豆腐～

フレッシュマンゴープリン

(一人前) 770円

Fresh mango pudding

～フレッシュなマンゴーを贅沢に使用したマンゴープリン～

自家焙煎黒ゴマプリン

(一人前) 660円

Black sesame pudding

～風味の強い黒胡麻をふんだんに使った黒ゴマプリンに
アクセントとして生クリームかけた逸品～

揚げごま団子

(三個) 726円

Sesame ball

～滑らかなこしあんを団子で包み
表面に胡麻をかけてサクサクに揚げました～

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・苺みるく) Ice cream: Vanilla, Chocolate, Milk tea, Strawberry Milk
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, Pineapple

～当店パティシエ全て手作りの濃厚アイスクリームと、シャーベット
お好きな味をお選びください～