

DESSERT MENU

クリスタル杏仁豆腐 (一人前) 850 円

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。

Crystal Almond jelly with apricot sauce

紫芋のモンブラン (一人前) 972 円

さくさく食感のメレンゲの上に中がバニラアイスクリーム
のほっくりした紫芋のモンブランをのせました。

Purple sweet potato Mont Blanc

坊ちゃんかぼちやのブリュレ (一人前) 1,080 円

器ごと食べられる坊ちゃんかぼちやのブリュレ。季節のフ
ルーツを添えて。

Bocchan pumpukin Creme Brulee

パティシエ本日の盛り合わせ (一人前) 950 円

おすすめデザート of 本日の盛り合わせです。

Today's Patisserie combination

杏仁豆腐 (一人前) 650 円

KURAWAN style almond jelly

マンゴープリン (一人前) 650 円

Mango pudding

黒ゴマプリン (一人前) 650 円

Black sesame pudding

各種自家製アイスクリーム (一人前) 350 円

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

Sharbet: Lychee raspberry and rose, Mango, Pear

※ 表示価格は全て税込みとなっております。

※ 別途 10% のサービス料を頂戴しております。