

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。～

アシェット トロピック (一人前) 1320 円
Asht tropic

～ココナッツのチュイールの中に、ヨーグルトムースと
パッションフルーツのジュレを盛り付けました。パイナップルのソルベを添えて～

ピーチメルバ (一人前) 1320 円
peach 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付けました。
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) 660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～