

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～

ショコラ クリュ フレーズ (一人前) 1320 円

Fresh chocolate with ice cream dessert dish

～ショコラ・ミ・アメールを使った生チョコと苺ミルクのアイス

苺のジュレと共に～

マカロン フリュイールージュ (一人前) 1320 円

Macaron with strowberry granite

～薄紅色のマカロンにフランボアのソルト、

苺のグラニテを組み合わせ、赤い果実で飾り付けました～

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

～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～

(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～