

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。～

エンダーフラワーカモミール杏仁豆腐 (一人前) 1320 円

Almond jelly with Elder flower sauce

～二種類のハーブから作ったデトックス効果のあるシロップを使い、

すっきりとした味わいの杏仁豆腐に仕上げました。～

チェリーのヴァシュラン (一人前) 1320 円

Cherry Vacherin

～ダークチェリーのソルベとコンポート、クレームモンテと

レモンメレンゲとの組み合わせをお楽しみください。～

メロンのクーブ (一人前) 1320 円

Melon ice cream with fresh melon

～旬の二色のメロンにパルフェ、ラングドシャを添えて。～

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) 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。～