

## 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～

アンサンブル モンブラン (一人前) 1320 円  
Ensemble MontBlanc

～キャラメリゼしたスティックパイ、濃厚モンブランクリーム、バニラアイス  
フランボワーズソースの様々な組み合わせをお楽しみください～

コルベイユ ペパン ドウ レザン (一人前) 1320 円  
Corbeil Pippin du raisin

～マスカットゼリーの上に旬のシャインマスカット等、  
選りすぐりのぶどうと巨峰ソルベを飾り付けた涼やかな一品～

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～