

パティシエ特製 シーズナルスイーツセット

Seasonal Sweets with Coffee, Tea or Herb Tea

レストラン「ル・クール神戸」コース料理の最後を飾る
旬の食材を使った季節限定のパティシエ特製デザートをスイーツセットとしてご用意しております。



ライチのコンポートとジャスミンティーのジュレ
ベルガモット風味のチーズムースと共に

Lychee Compote and Jasmine Tea Jelly with Bergamot Cheese Mousse

2,100(税込2,310)

パイナップルのキャラメリゼ ココナッツのクリームとメレンゲ添え
マンゴーパッションソルベ

Caramelized Pineapple with Coconut Cream and Meringue Mango Passion Sorbet

2,100(税込2,310)

本日のアイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

Today's Assorted Ice Cream and Sherbet

1,600(税込1,760)

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.

11:30～17:00ラストオーダー [From 11:30 to 17:00]

ケーキセット

Cake with Coffee, Tea or Herb Tea

スイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」の特製ケーキとお飲み物をお楽しみいただけます。季節限定のケーキやル・パン定番のケーキなど、日替わりでご用意いたしております。詳細はスタッフまでお申し付けくださいませ。

1,400(税込1,540)



※写真はイメージです。

クリーム・ティー

Scone with Coffee, Tea or Herb Tea

スコーンとお飲み物のセットです。紅茶とスコーンの組み合わせは英国では略式のアフタヌーン・ティーとして「クリーム・ティー」の名で親しまれています。口溶け良く仕上げた「ル・パン神戸北野」プーランジェのこだわりが詰まった特製スコーンにクロテッドクリーム、季節のフルーツの自家製ジャムなどを添えてご用意いたしております。

1,400(税込1,540)



※写真はイメージです。

パティシエ特製 シーズナルパフェ

Parfait

パティシエ特製シーズナル・パフェを季節ごとにご用意いたしております。詳細はスタッフまでお申し付けくださいませ。

単品 1,800(税込1,980)

ワンドリンク付 2,300(税込2,530)

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.