

# Winter Special Desert Menu

カフェタイム 15:00~18:00(L.O17:00)

数量限定!!

## 陽・燦燦のショソン・オ・ポム

¥980



ショソン・オ・ポムとは、フランスの伝統的なアップルパイ。サクサク食感の生地の中に、酸味と甘みのバランスが絶妙なりんごコンポートを詰めて焼き上げました。



フランス語で直訳すると「りんごのスリッパ」。ふっくら膨らんだかわいらしい形がスリッパを連想させ、この名がついたとか。

シェフ特製の自家製バニラアイスもこだわりの逸品です。シェフがひとつひとつ丁寧に作り上げたバニラアイスは、味と香りに深い奥行きを感じる、なんともなめらかな口当たり。ショソン・オ・ポムの魅力の一つ、甘酸っぱいりんごコンポートを楽しみながら、自家製バニラアイスとの贅沢なマリージュをぜひお楽しみください。

## 贅沢淡路島いちごのホワイトショコラパフェ

¥1,680

淡路島産の初旬な苺をたっぷりふんだんに。格別な苺のソルベにクリーミーな甘さのホワイトチョコとマスカルポーネのムース。淡路産の新鮮な苺を贅沢に独り占め。

優しい甘さと爽やかな酸味が口の中で溶け広がり、癒しのひと時をもたらしてくれます。フィアンティーヌのトッピングは食感の程良いアクセントに。芳醇なバニラアイスといちごの自家製コンポートで味の変化も。

一口食べるたびに、心安らぐホリデーを感じる贅沢な苺のパフェ。ぜひこの季節だけの特別な味覚を、お楽しみください。



## 淡路島苺たっぷりのホワイトショコラタルト

¥990



自家製タルト生地に、初旬の真っ赤な淡路島苺をたっぷりトッピングしました。クリスマスをイメージし、口当たり良くなめらかなホワイトチョコのエスプーマを使用。タルトの中には特製苺のアイスクリームが入っています。

タルト生地を崩し、淡路島苺と自家製ホワイトチョコのエスプーマを混ぜ合わせてお楽しみください。

# Winter Special Desert Menu

カフェタイム 15:00~18:00(L.O17:00)

## 自家製ケーキセット ~きまぐれ3種の特製ケーキ~

¥980

贅沢に、食べ比べを愉しめる3種類の自家製ケーキセットです。ひとつひとつ丁寧に作り上げたシェフ特製のケーキ。その時期、その日に、一番美味しくお召し上がりいただける3種類をご用意しております。当日、詳しい内容はスタッフまでお尋ねください。



陽・燦燦シェフ特製の逸品たち!

## 3種の自家製スコーン ~季節のソースを添えて~

¥900



プレーン、ピスタチオ×クランベリー、アールグレイ、3種のシェフ特製スコーン。外はさっくり、中はしっとりの絶妙なバランスが堪らない。サクサクした食感の中に、ほんのりバターの香りが。

ソースにははちみつ、シャンティ、ジャムをご用意しております。それぞれのトッピングで、味わいの変化を存分にご堪能ください。

当店デザート人気No.1!

## 畑のティラミス

¥880

淡路島牛乳をふんだんに使った当店人気No.1のティラミス。

食感のアクセントに畑の砂に見立てた竹炭サブレクッキー等細部までこだわり抜いた当店自慢の一品です。



当日限定、日替わりです!!

## 本日のデザート

¥880

コース料理でご提供しているデザートを単品でもお楽しみいただけます。内容は別添メニューをご覧ください。

※写真はイメージです

オススメです!

ドリンクセット +400円



+



お好きなデザート・ドリンクをお選びいただけます。

- ・コーヒー (ICE/HOT)
- ・紅茶 (ICE/HOT)
- ・ハーブティー (HOT)