

焦がしキャラメル フローズンフラッペ

LE PAN Original Frappe



「香ばしく、華やかに広がるキャラメルの香り」

キャラメルの香ばしい香りと強い甘み、少しの苦み。これらを引き立て、また、マイルドに調和を促す素材を厳選。そこに沈めたエスプレッソがキャラメルの苦みを引き立てると同時に深みを与え、牛乳を贅沢に使った濃厚なクリームはキャラメルとエスプレッソの苦みをマイルドに調整しております。上、中、下と、各層で味わいに変化を感じることが出来、甘みも苦みもそれを引き立て演出するキャラメルの香ばしい香りも、それぞれが上品に調整されていながら、各層毎に違う表情を楽しませてくれます。カップ一杯の上から下まで、こだわり抜かれた逸品です。是非お愉しみください。



ミシュランシェフ 小笠原 靖彦プロデュース
ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 総括料理長

「本場のフランス料理を学びたい」との思いで、単身フランス・アルザス地方に渡り経験を積む。帰国後、東京・恵比寿「ジョエル・ロブション」を経て「ひらまつ」に移籍。すぐさまその才能を認められ、再びパリに渡りミシュラン一つ星の「ひらまつパリ」で腕をふるう。帰国後、東京・広尾「ひらまつ(本店)」で料理長に。2015年より「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」の料理長として就任。

うじまっちゃ

宇治抹茶とピスタチオ フローズンフラッペ

LE PAN Original Frappe



「抹茶のほのかな甘みと“ナツの女王”ピスタチオの彩り」

その美味しさはもちろん、栄養素の高さから“ナツの女王”とも呼ばれるピスタチオ。ビタミンB群や食物繊維、カリウムなどの栄養素が豊富に含まれており、美容効果の高い食品です。

抹茶にもテアニンによるリラックス効果や濃度の高い抗酸化物質によるアンチエイジング効果が期待できます。

クリームは甘すぎず、牛乳のコク深さにこだわった製法で、口当たりもなめらかなきめ細やかなクリームに仕上がっており、この機会に、是非ご賞味ください。



ミシュランシェフ 小笠原 靖彦 プロデュース

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 統括料理長

「本場のフランス料理を学びたい」との思いで、単身フランス・アルザス地方に渡り経験を積む。帰国後、東京・恵比寿「ジョエル・ロブション」を経て「ひらまつ」に移籍。すぐさまその才能を認められ、再びパリに渡りミシュラン一つ星の「ひらまつパリ」で腕をふるう。帰国後、東京・広尾「ひらまつ(本店)」で料理長に。2015年より「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」の料理長として就任。