

メニューについて

写真はイメージです。

フルーツコースとアフタヌーンティーセット関連しまして、内容はおおよそ毎月変わります。

最新情報はインスタグラムにてお伝えしますので、ご参照くださいませ。

日々果物の入荷状況などを考慮しながら

試行錯誤の中、メニューを調整しております。

季節のフルーツを使用しておりますので、入荷状況により

コース内容・料理内容は変更になることがあります。予めご了承ください。

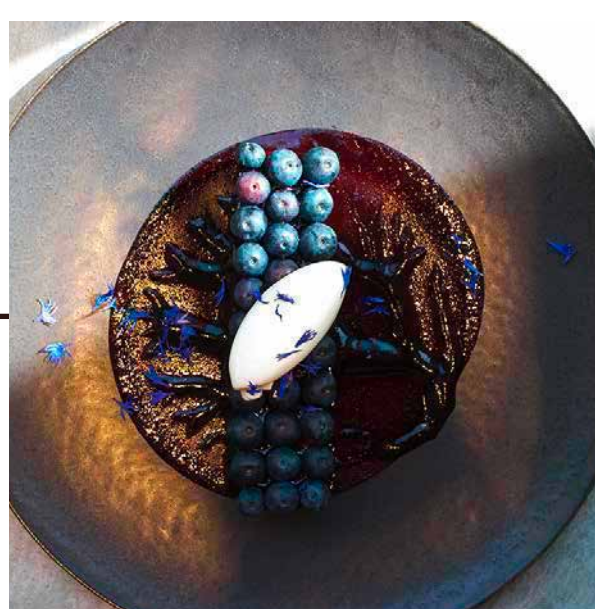
A la carte.



Afternoon Tea Set
アフタヌーンティーセット

スイーツ
| 洋梨と和梨のほうじ茶香るパフェ | 長野県産ナガノパープルとシャインマスカットのベリーヌ | 洋梨とアールグレイのムース |
| 和栗とヘーゼルナッツブラリネのモンブランロールケーキ | 和歌山県産いちじくとシナモンのガトーバスク |
| 国産りんごのアップルパイ |
セイボリー
| 秋のキノコのチーズグジェール | カボチャペーコンのスコーン | カレー風味のエビ卵サンドイッチ |

Blueberry Gateau Fromage
ブルーベリーのガトーフロマージュ



Shine Muscat From Yamanashi Prefecture And Fruit Sandwich With 2 Kinds Of Cream
山梨県産シャインマスカットと2種のクリームを使ったフルーツサンド



Fig Salad
With Coffee or Tea
無花果のサラダ
ドイツパン添え コーヒー or 紅茶付

Assorted Cut Fruits
カットフルーツミスト



Shine Muscat
From Yamanashi Prefecture Parfait
山梨県産シャインマスカットのパフェ

Fig Parfait
いちじくのパフェ



Ruby Roman Grape
From Ishikawa Prefecture Parfait
石川県産ルビーロマンのパフェ