

# Seasonal approach



## Appetizer

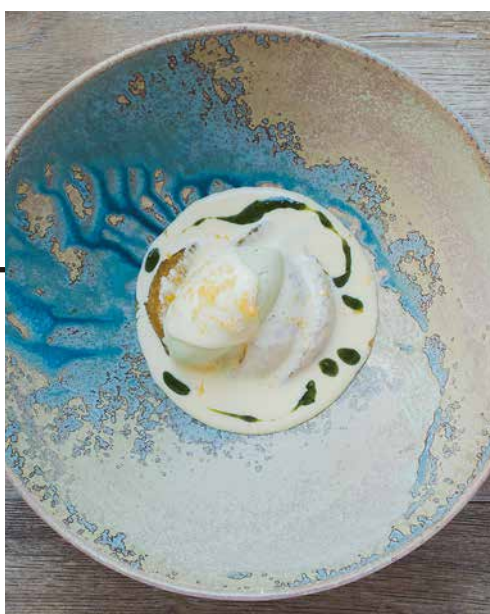
季節のアペタイザー

| 愛媛県産紅甘平 | 愛媛県産いよかん |  
| 鹿児島県産デコボン | 高知県産文旦 | 宮崎県産日向夏 |

## Compote

コンポート

愛媛県産紅甘平のコンポート仕立て  
柑橘のアングレーズソース  
フレッシュバジルのアイスクリーム



## à la carte

アラカルト

宮崎県産金柑とオレンジの香りをのせた人参のコンポート  
ヴァローナ社のミルクチョコレートのクリーム  
アールグレイのアングレーズソースとカルダモンの香りの泡を添えて



## Main

メイン

オレンジとショコラ

ベルガモットのソルベとクリームチーズのクリーム  
ヴァローナ社のダークチョコレートを使ったソースを合わせて

## Atemptu

ガナッシュ  
タルト  
パウンド  
マドレーヌ  
マカロン  
コーン  
チョコケーキ  
フルーツポンチ



# Citrus