

Grape

approach



Appetizer

季節のアペタイザー

|長野県産華鈴|長野県産デラウェア|岡山県産ビオーネ|
|長野県産シャインマスカット|長野県産ナガノパープル|

Soup

スープ

岡山県産ビオーネのヨーグルトスープ
ラベンダーのジュレ



à la carte

アラカルト

長野県産シャインマスカットと
長野県産ナガノパープルの食べ合わせ
アマレットを効かせた自家製アーモンドアイス、
キャラメルチーズクリーム、カシスのソース、
甘酒のソースを合わせて



Main

メイン

長野県産ナガノパープルのティラミス仕立て
焼きふどう、濃厚ティラミスクリーム、ワインシロップを染み込ませたビスキュイ、シナモンクランブル、
岡山県産ビオーネの自家製ソース、自家製ラムレーズンアイスを添えて

Atemputu

タルト

ロール

シュークリーム

マドレーヌ

モンブラン

マカロン

ジュレ



Grande