

# Seasonal



approach

## Appetizer

季節のアペタイザー

|和歌山県産榊井ドーフィン|福岡県産とよみつひめ|  
|奈良県産柿|鳥取県産なつひめ|長野県産ナガノパープル|

## Compote

コンポート

愛知県産幸水のコンポート  
日本酒を使った幸水のコンポート、  
和梨チップス、自家製和梨ソルベを添えて



## à la carte

アラカルト

モンブランの再構築

愛媛県産和栗のモンブランクリーム、メレンゲ、渋皮栗  
大分県産かぼすのチーズクリームモンブラン、長野県産華鈴、  
自家製栗アイスを添えて



## Main

メイン

大阪府産いちじくのタルトタタン  
黒胡麻のパイ、ブラックペッパー、フレッシュの和歌山県産榊井ドーフィンと  
自家製ほうじ茶アイスを添えて

## Atempu

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



# Seasonal