

Seasonal approach



Appetizer

季節のアパタイザー

| 鳥取県産二十世紀梨 | 愛知県産次郎柿 | 長野県産南水 |
| 福岡県産早秋柿 | 長野県産華鈴 |

Soup

スープ

和歌山県産柿の柿羊羹
人参と林檍のアイスを添えて



A la carte

アラカルト

秋の果物のフルーツグラタン

愛知県産次郎柿、福岡県産とよみつひめ

山梨県産シャインマスカット、長野県産ナガノパープル

岩手県産サンつるがのソテー、愛媛県産和栗、アングレーズソース

沖縄県産粟国の塩を使った塩バニラアイスを添えて



Main

メイン

岩手県産サンつるがの焼きタルト

アーモンドクリーム、アプリコットジャム、紅玉の林檍チップス、玉露のアイスを添えて

Atemptu

フルーツ飴

タルト

ロール

アイス

マカロン

フルーツ



Seasonal