

Strawberry approach



Appetizer

季節のアパタイザー

|熊本県産 ひのしずく|熊本県産 ゆうべに|

|徳島県産 あすかるビー|徳島県産 さくらももいちご|福岡県産 あまおう|

Compote

コンポート

福岡県産あまおうを使ったお酢のお皿
あまおうのざくろ酢コンポート、
ざくろとヨーグルトのスープ、
バルサミコ酢、自家製黒酢アイス



A la carte

アラカルト

佐賀県産いちごさんのサラダ仕立て
ラディッシュのシロップ漬け、クランブル、
ホワイトチョコのクリーム、オリーブオイル、ライム、
プチバジル、ナスタチウム、自家製バジルアイス



Main

メイン

2種の苺と抹茶のテリーヌ

熊本県産ひのしずく、奈良県産パールホワイト、赤スグリ、ミントのアングリーズソース



Atemputu

オレンジット

タルト

シュークリーム

グラスデザート

マカロン

フルーツ

Strawberry

*写真はイメージです。

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。ご了承ください。