

# Seasonal 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 さくらももちご|福岡県産 あまおう|

**Compote**  
コンポート  
長崎県産枇杷のコンポート  
自家製コロコロジャスミンのアイス



**A la carte**  
アラカルト  
愛媛県産ブラッドオレンジの食べ合わせ  
ブラッドオレンジのほうじ茶コンポート、  
チーズクリーム、シナモンクランブル  
自家製ほうじ茶アイス



**Main**  
メイン  
徳島県産さちのか苺の桜餅  
さくら餡、ざくろ風味の道明寺、桜の葉とピスタチオのソース、自家製桜アイス



**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

# Seasonal

\*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。