

# Strawberry approach



## Appetizer

季節のアペタイザー

| 奈良県産 淡雪 | 佐賀県産 いちごさん | 和歌山県産 まりひめ |  
| 香川県産 さぬきひめ | 熊本県産 さがほのか |

## Compote

コンポート

徳島県産紅ほっぺのミントコンポート  
自家製ベルガモットアイス



## A la carte

アラカルト

福岡県産あまおうの食べあわせ

白味噌を使ったムース、クランブル、

自家製ゴルゴンゾーラアイス、さくらんぼの蜂蜜



## Main

メイン

いちごのティラミス

徳島県産あすかルビー、スポンジケーキ、いちごソース、シナモンクランブル、  
ドライラズベリー、トンカ豆の自家製アイス

## Atemputu

アテンプトゥ

オランジェット

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 etc



# 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。