

# Seasonal approach



## Appetizer

季節のアペタイザー

|長崎県産 びわ|香川県産 さぬきひめ|沖縄県産 ピーチパイ|  
|熊本県産 さがほのか|宮崎県産 マンゴー|

## Soup

スープ

徳島県産ゆめのかのジャスミンコンポート  
自家製パセリアイス



## A la carte

アラカルト

高知県産なつみの食べ合わせ

カスタードクリーム、スペキュロス、ミント、  
自家製ミルクティーアイス、オールスパイスの泡



## Main

メイン

高知県産小夏の燻製

さくらチップで燻じた小夏、自家製小夏ジャム、カスタードクリーム、クランブル、  
チェリーのチュイーール、自家製抹茶アイス



## Atemputu

アテンプトウ

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

# 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。