

# メニューについて

写真はイメージです。

フルーツコースとアフタヌーンティーセット関連しまして、内容はおよそ毎月変わります。

最新情報はインスタグラムにてお伝えしますので、ご参照くださいませ。

日々果物の入荷状況などを考慮しながら

試行錯誤の中、メニューを調整しております。

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。予めご了承ください。

## Seasonal approach



### Appetizer

季節のアパタイザー

| 沖縄県産ピーチパイ | 和歌山県産レモネード |  
| 徳島県産ブルーベリー | 茨城県産オトメメロン | 宮崎県産マンゴー |

### Compote

コンポート

山形県産佐藤錦のライムコンポート  
自家製ベルガモットミントアイス



### A la carte

アラカルト

山形県産佐藤錦のチーズサラダ  
香川県産女峰、ピーズ、チーズクリーム、  
パイ、ピーズとグリオットチェリーの自家製アイス、  
クランブル、紫蘇パープル、マイクロアオシロ



### Main

メイン

沖縄県産ピーチパイのソテー

自家製グラノーラ、カラーマンダリンのジャム、綿菓子、  
マカミアナッツとアーモンドの自家製アイス、パッションフルーツソース



## Seasonal