

# 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Instagram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。

## Melon approach



### Appetizer

季節のアパタイザー

|茨城県産オトメロン|長崎県産パイヤメロン|  
|静岡県産クラウンメロン|熊本県産クインシーメロン|高知県産エメラルドメロン|

### Compote

コンポート

茨城県産アンデスメロンの玉露コンポート  
自家製バニラアイス、ディル



### A la carte

アラカルト

熊本県産フェスタメロンの食べ合わせ  
ヨーグルトソース、自家製ライチアイス、  
ミントとバセリのハーブオイル、マイクロアシソ



### Main

メイン

熊本県産キンショーメロンのレアチーズ  
カスタードクリーム、パイ、スペキュロス、自家製ブラックペッパーチーズアイス、ハニーステビア



## Melon