

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。

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