

# 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。

## Melon approach



### Appetizer

季節のアパタイザー

| 鳥根県産アムスメロン | 高知県産マスクメロン |  
| 熊本県産タカミメロン | 熊本県産郡築メロン | 熊本県産肥後グリーン |

### Soup

スープ

静岡県産クラウンメロンのスープ  
バジル、スペアミント、レモンオイル、  
自家製メロンアイス



### A la carte

アラカルト

静岡県産クラウンメロンのテリーヌ  
熊本県産クインシーメロン、デイル、ペパーミント、  
ホワイトラムのジュレ、自家製ラムアイス



### Main

メイン

2種のメロン、ショートケーキの再構築  
静岡県産クラウンメロン、宮崎県産エリザベスメロン、カスタード、ライチクリーム、  
大葉クランブル、自家製杏仁アイス、マイクロアオシロ、花穂紫蘇



### Atemputu

シュークリーム  
マドレーヌ  
マカロン  
パウンドケーキ  
クッキー  
フルーツようかん  
アイスクリーム