

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につきまして、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

|山形県産さくらんぼ|鹿児島県パッションフルーツ|
|静岡県産グレープフルーツ|和歌山県産ひとりじめすいか|長野県産シャインマスカット|

Compote

コンポート

山梨県産桃のコンポート

赤紫蘇の泡、自家製うめ紫蘇アイス、
マイクロアサシ



A la carte

アラカルト

アメリカンチェリーのチーズテリーヌ

高知県産ブルーベリー、スペキュロス、
チェリーソース、自家製ジンジャーアイス、ライム



Main

メイン

宮崎県産マンゴーのお皿のパフェ

カスタードクリーム、ピスタチオクラム、ミントクランブル、アーモンドブランマンジェ、
パッションソース、クランブル、自家製カモミールアイス、プチバジル



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