

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。

Peach approach



Appetizer

季節のアペタイザー

| 佐賀県産ソルダム | 山梨県産もも | 山梨県産大石早生 |
| 山梨県産一桃匠 | 山梨県産サマーエンジェル |

Soup

スープ

山梨県産桃のガスパチョ
宮崎県産ドクダミ茶の自家製アイス、
エクストラバージンオリーブオイル



A la carte

アラカルト

山梨県産ももの食べ合わせ
桃のクリーム、桃のコーティングジュレ、フィヤンティース、
自家製マルコポーロアイス、赤紫蘇の泡、タイム



Main

メイン

山梨県産サマーエンジェルのバラ仕立て
バラのカスタードクリーム、リュバープのジャム、ピスタチオクラム、グラノーラ、
アーモンドチュール、ナスタチウム、バラソース



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