

# 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。

## Tropical approach



### Appetizer

季節のアペタイザー

|ベトナム産ドラゴンフルーツ|鹿児島県パッションフルーツ|ハワイ産パパイヤ|  
|タイ産マンゴスチン|宮崎県産マンゴー|

### Compote

コンポート

グレープフルーツのライチコンポート  
アフリカ産ホワイトグレープフルーツ、  
静岡県産ピンクグレープフルーツ、  
鹿児島県産パッションフルーツ、  
凍頂烏龍茶の自家製グラニテ



### A la carte

アラカルト

トロピカルフルーツボール

宮崎県産マンゴー、ハワイ産パパイヤ、  
アボカドのカスタードクリーム、パプロバ、  
ライムシロップ、デトロイト、  
自家製黒胡椒アイス、ピンクペッパー



### Main

メイン

フィリピン産ハニーグローバナナップルのラビオリ

宮崎県産マンゴー、鹿児島県パッションフルーツ、パルメザンとバジルのクリーム、リ・オ・レ、  
ライチソース、ハニーステビア、シナモンランブル、自家製オールスパイスアイス



### 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