

# 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

|福岡県産 とよみつひめ|大阪府産 イチジク|

|岡山県産 桃太郎ぶどう|愛知県産 豊水|奈良県産 柿|

### Compote

コンポート

奈良県産柿のアニスシードコンポート

自家製ゆずはちみつアイス、オキザリス



### A la carte

アラカルト

和歌山県産榊井ドーフィンのブリュレ

自家製いちじくアイス、自家製ゴルゴンゾーラアイス

チーズクランブル、バリバリチーズ、デイル、ピンクペッパー



### Main

メイン

鳥取県産新甘泉のクレープ

新甘泉梨のソテー、もち粉のクレープ、さつまいもソース、白ごまマスタードクリーム

おさつチップス、自家製さつまいもシナモンアイス、ざくろ



### Atemputu

アテムプトゥ

|長野県産ナガノパープルのシュークリーム|長野県産シャインマスカットのフルーツ大福|

|和歌山県榊井ドーフィンの羊羹|高知県産グリーンレモンのマドレーヌ|和歌山県榊井ドーフィンの焼きタルト|

## Seasonal