

# 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。

## Grape approach



### Appetizer

季節のアパタイザー

|岡山県産 オーロラブラック|岡山県産 桃太郎ぶどう|  
|山梨県産ク イーンニーナ|長野県産 デラウェア|岡山県産 晴王|

### Compote

コンポート

長野県産種無し巨峰のコンポート

自家製ブラックペッパーアイス

ぶどうとブランデーのスープ

ナスタチウム



### A la carte

アラカルト

長野県産華鈴の食べ合わせ

自家製グレープシードオイルアイス

バルサミコカスタード、白餡、求肥、すだち、ディル



### Main

メイン

長野県産シャインマスカットのバターサンド

タルト生地、長野県産ナガノパープルのジンジャーソース、カスタードバタークリーム

グラノーラ、マイクロアオシロ、自家製黒ビールアイス、フィユティーヌショコラ



## Grape

### 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|