

# 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。

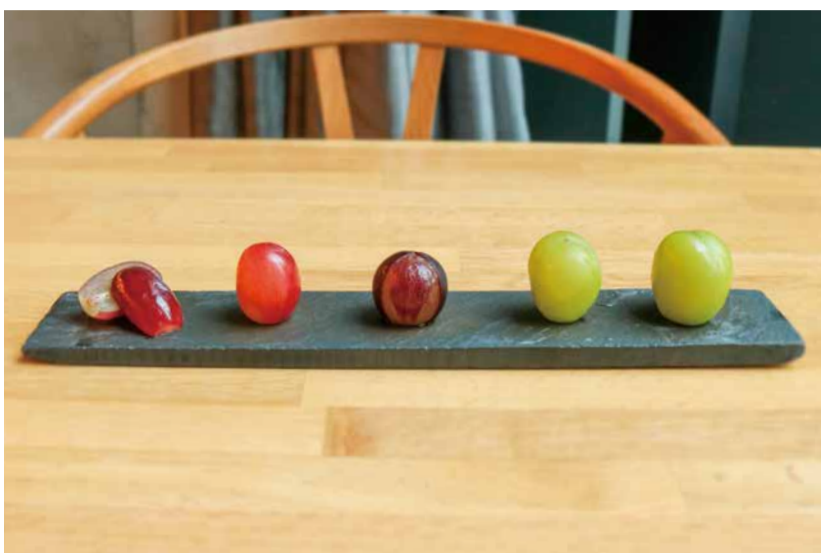
日々果物の入荷状況などを考慮しながら

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。

## Grape approach



### Appetizer

季節のアペタイザー

|長野県産 華鈴|山梨県産 甲斐路|長野県産 種無し巨峰|  
|山梨県産 シャインマスカット|岡山県産 晴王|

### Soup

スープ

岡山県産ピオーネのヨーグルトスープ  
コロコロジャスミンのジュレ



### A la carte

アラカルト

山梨県産シャインマスカットと

長野県産ナガノパープルの食べ合わせ

自家製キャラメルアイス、かぼすのチーズクリーム、

カシスのソース、スペキュロス、ディル、甘酒のソースを合わせて



### Main

メイン

長野県産ナガノパープルのティラミス仕立て

焼きぶどう、濃厚ティラミスクリーム、ダークラムシロップを染み込ませたビスキュイ、

シナモンクランブル、長野県産ナガノパープルの自家製ソース、自家製ナッツアイスを添えて



### 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|山梨県産シャインマスカットのフルーツ大福|

|和歌山県榎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|和歌山県榎井ドーフィンの焼きタルト|

## Grape