

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

季節のアペタイザー

|長野県産 すずあかね|長野県産 華鈴|大分県産 新高梨|
|和歌山県産 刀根柿|山形県産 オーロラ|

Compote

コンポート

3種の葡萄のコンポート
バニラ風味のコンポート、ジンジャー、
オリーブオイル、ディル



A la carte

アラカルト

秋の果物のフルーツグラタン

和歌山県産柿、和歌山県産榊井ドーフィン、
山梨県産シャインマスカット、長野県産ナガノパープル、
岩手県産サンつがるのソテー、大分県産和栗、
和栗アングリーズソース、
沖縄県産粟国の塩を使った塩バニラアイスを添えて



Main

メイン

長野県産南水のパフェ

南水梨のほうじ茶マリネ、日本酒のブランマンジェ、ホワイトチョコのフィヤンティーヌ、カスタードクリーム、
さつまいも餡、自家製梨アイス、ほうじ茶アイス、バニラアイス、チュール、クランブル



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