

# 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。

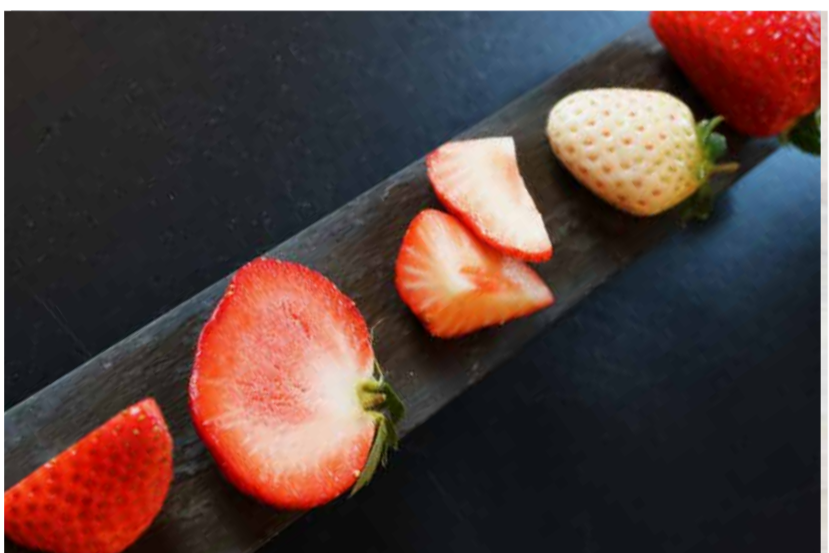
日々果物の入荷状況などを考慮しながら

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。

## Strawberry approach



### Appetizer

季節のアパタイザー

|熊本県産 ゆうべに | 福岡県産 あまおう | 香川県産 さぬきひめ |  
| 滋賀県産 初恋の香り | 和歌山県産 まりひめ |

### Compote

コンポート

苺のビクルス

徳島県産さちのか、奈良県産白苺

オレンジ、蜂蜜リンゴ酢、

バニラビーンズ、ミント



### A la carte

アラカルト

福岡県産あまおうのフルーツ春巻き

クリームチーズ、餅、自家製苺ジャム

シナモンシュガー、自家製セロリアイス

マイクロセロリ



### Main

メイン

熊本県産ひのしずくのパイピザ

パイ皿、フルーツマトの自家製ジャム、カスタードクリーム

バジルクランブル、マイクロシュンギク、自家製竹炭アイス、金箔



### Atemputu

アテムプトゥ

| 福岡県産あまおうのマドレーヌ | 福岡県産あまおうの大福 | 福岡県産あまおうのミニどら焼き |

| 福岡県産あまおうの生チョコレート | 福岡県産あまおうのシュークリーム |

## Strawberry