

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。

A la carte.



Afternoon Tea Set
アフタヌーンティーセット

長野県産ナガノパープルとアーモンドブランジェのパフェ	自家製長野県産ナガノパープルのアイス		
長野県産ナガノパープルのプリン	長野県産シャインマスカットのタルト		
ブルーベリーレアチーズケーキ	自家製梨アイス、梨ソース		鳥取県産新甘泉、さくらのジュレ添え
長野県産ナガノパープル、シャインマスカットのテリーヌ	和歌山県産榊井ドーフィンのワインジュレ		



Lunch Afternoon Tea Set
ランチアフタヌーンティーセット

季節のフルーツミスト	梨の石榴ジュレ添え	長野県産ナガノパープルのプリン		
和歌山県産榊井ドーフィンのワインジュレ	長野県産ナガノパープル、シャインマスカットのテリーヌ			
マカロン	高知県産グリーンレモンのマドレーヌ	和栗モンブラン	自家製スコーン	フルーツジャム
あんバター	アボカドトマト、クリームチーズのオープンサンド	無花果、生ハム、クリームチーズのオープンサンド		
たまごサンドイッチ	サーモンチーズサンドイッチ	りんごとベーコン、玉ねぎの自家製キッシュ		

Fruit Terrine
フルーツテリーヌ

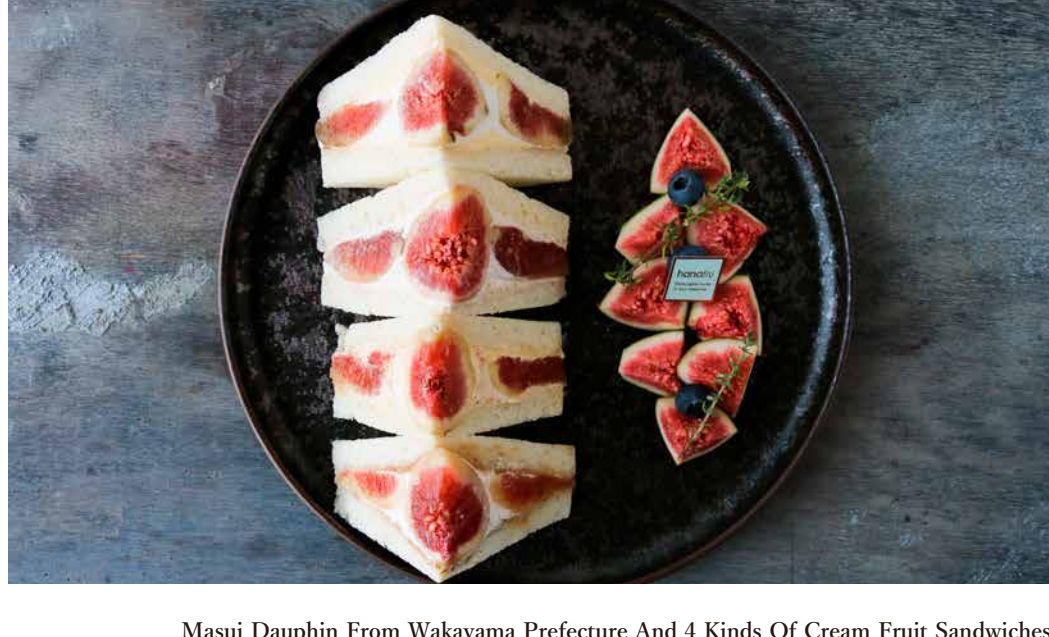


Blueberry Gateau Fromage
ブルーベリーのガトーフロマージュ



Sachinoka Strawberry From Tokushima Prefecture
And Fondant Chocolate

徳島県産さちのかいちことフォンダンショコラ



Masui Dauphin From Wakayama Prefecture And 4 Kinds Of Cream Fruit Sandwiches
和歌山県産榊井ドーフィンと4種のクリームを使ったフルーツサンド



Assorted Cut Fruits
カットフルーツミスト



Fig Salad And German Bread
With Coffee or Tea

無花果のサラダドイツパン添え
コーヒーor紅茶付

Crown Melon From Shizuoka Prefecture Parfait
静岡県産クラウンメロンのパフェ



Masui Dauphin Fig
From Wakayama Prefecture Parfait

和歌山県産榊井ドーフィンいちじくのパフェ



Chestnut and Persimmon Mont Blanc parfait
和栗と柿のモンブランパフェ



Shinenmuscat And Grape Parfait
シャインマスカットと葡萄のパフェ

