

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

| 愛知県産 次郎柿 | 高知県産 水晶文旦

| 鳥取県産 新興梨 | 和歌山県産 田村みかん | 山形県産 ラフランス

Compote

コンポート

山梨県産ラフランスの

赤ワインコンポート

トンカ豆の赤ワインシロップ、

自家製シナモンアイス、アマランサス



A la carte

アラカルト

秋の果物と発酵の食べ合わせ

高知県産文旦、香川県産さぬきゴールド、

山梨県産シャインマスカット、

白味噌とメープルシロップのソース、ざくろ、プチバジル、

自家製サワークリームアイス、チーズクランブル



Main

メイン

長野県産シナノゴールドのミルフィーユ

長野県産シナノゴールドのキャラメルソテー、シナモンカスタード、パイ、ミントクランブル、

自家製すりおろし生姜アイス、飴、マルドン



Atemptu

アテムプトゥ

| 山梨県産シャインマスカットのシュークリーム | 山梨県産シャインマスカットのフルーツ大福 | 和歌山県産柿の羊羹 |

| 高知県産グリーンレモンのマドレーヌ | 山形県産ラフランスの焼きタルト

※お知らせ※ お一人様ずつお皿でのご提供とさせていただきます。

Seasonal