

# 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て、内容はお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。

## A la carte.



Afternoon Tea Set

アフタヌーンティーセット  
|シャインマスカットとアーモンドブランマンジェのパフェ|自家製シャインマスカットのアイス|  
|高知県産水晶文旦のプリン、沖縄県栗国の塩をかけて|  
|和歌山県産柿、山形県産ラフランス、シャインマスカットのフルーツグラタン|  
|自家製栗のアイス、アーモンドチュール|ブルーベリーレアチーズケーキ|  
|大分県産新高梨、エルダージュレ添え|モンブラン、自家製ぶどうソースをかけて|ミニアップルパイ|



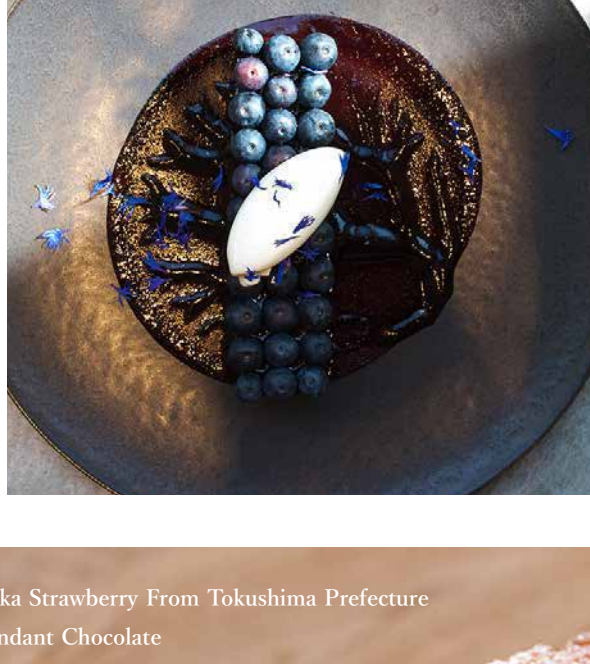
Lunch Afternoon Tea Set

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	梨のエルダージュレ添え	高知県産文旦のプリン	シャインマスカットのテリーヌ		
ミニアップルパイ	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	柿、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			

Grape Salad And German Bread

With Coffee or Tea  
季節の葡萄サラダドイツパン添え  
コーヒーor紅茶付



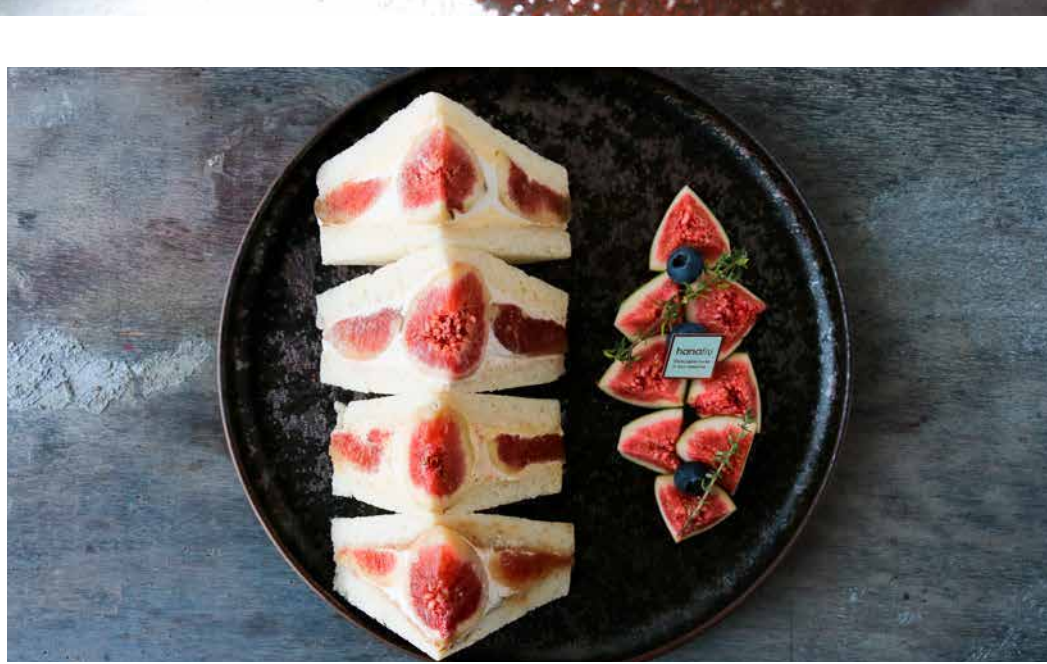
Blueberry Gateau Fromage

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ご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



Shinemuscad And Grape Parfait

シャインマスカットと葡萄のパフェ

Amaou Strawberry From Fukuoka Prefecture

初物・福岡県産あまおうのパフェ

