

# 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 | 長崎県産 ゆめのか | 香川県産 さぬきひめ |  
| 奈良県産 白苺 | 徳島県産 さくらもいちご |

### Soup

スープ

香川県産さぬきひめのスープ  
ヨーグルトのスープ、バラの泡



### A la carte

アラカルト

徳島県産さちのかのキャラメルビネガーソテー  
アガベシロップ、きび砂糖、白ワイン、ワインビネガーで  
ソテーしたさちのか苺、生ハム、グリッシーニ風パイ、  
パセリ、自家製甘酒アイス



### Main

メイン

福岡県産あまおうのパリブレスト  
ピスタチオカスタード、クレームシャンティ、ラズベリーソース、ホワイトチョコフィアンティーヌ、自家製大葉アイス



### 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