

# 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。

## AMOU Strawberry approach



### Appetizer

季節のアペタイザー

福岡県産あまおうの白バルサミコ酢マリネ、ザクロ、ミント

### Soup

スープ

福岡県産あまおうのいちごミルクスープ  
リュバープの自家製アイス、オキサリス



### A la carte

アラカルト

福岡県産あまおうの食べ合わせ

パプロバ、抹茶カスタード、赤ずぐり、白ずぐり、  
シナモンランブル、ナスタチウム、クレイジービー、  
自家製あまおうミルクアイス、柚子入り白餡ソース



### Main

メイン

福岡県産あまおうのフォンダンショコラ

クレームシャンティ、赤スグリ、カカオニブ、アラザン



### 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