

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。

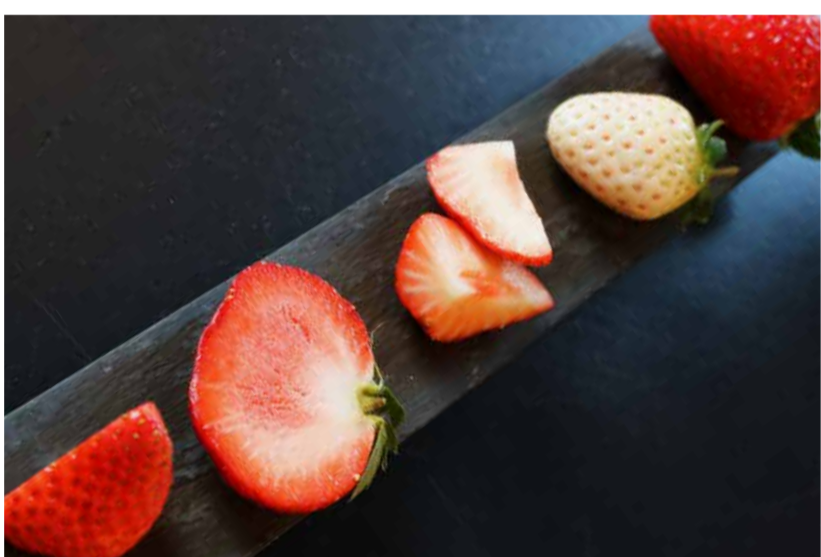
日々果物の入荷状況などを考慮しながら

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。

New year approach



Appetizer

季節のアパタイザー

|熊本県産 ゆうべに|福岡県産 あまおう|香川県産 さぬきひめ|
|滋賀県産 初恋の香り|和歌山県産 まりひめ|

Soup

スープ

奈良県産古都華のお汁粉仕立て
奈良県産古都華と白餡のお汁粉
奈良県産白苺のコンカッセ、焼き餅
塩昆布、マイクロアオジソ、金箔



A la carte

アラカルト

和歌山県産まりひめの鏡餅風パブロバ
宮崎県産日向夏、日向夏ゼストのパブロバ
クレーム・シャンティ、スベキュロス
ミントアングレーズソース
新潟県大吟醸酒粕の自家製アイス、木の芽



Main

メイン

高知県産文旦のクレープシュゼット
自家製クレープ生地、百合根、文旦ソース、パールクロッカ
ン、自家製牛蒡アイス、オレンジピール



Atemputu

アテムプトゥ

|福岡県産あまおうの甘酒アフォガード|福岡県産あまおうのカヌレ|宮崎県産金柑のクッキー|
|福岡県産あまおうの大福|福岡県産あまおうのシュークリーム|

New year