

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。

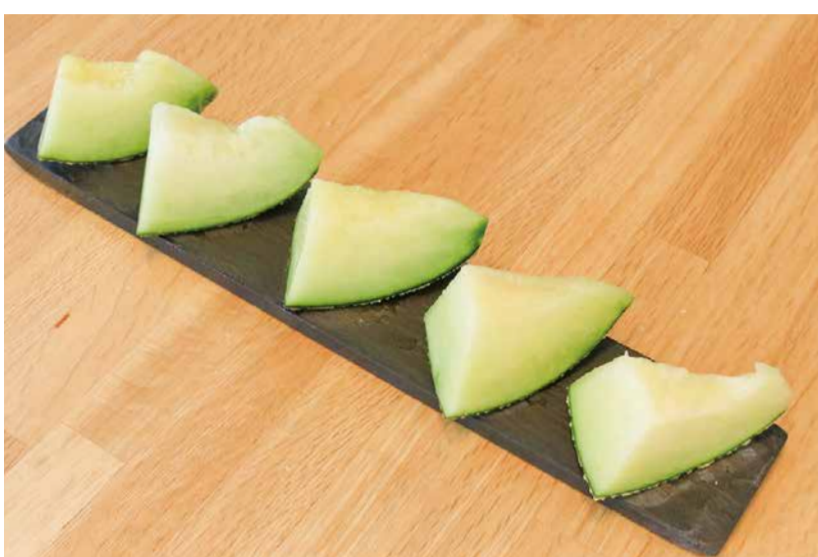
日々果物の入荷状況などを考慮しながら

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。

Melon approach



Appetizer

季節のアパタイザー

|茨城県産 アンデスメロン|熊本県産 肥後グリーン|

|茨城県産 イバラキング|島根県産 アムスメロン|静岡県産 クラウンメロン|

Compote

コンポート

静岡県産クラウンメロンの玄米茶コンポート
自家製サワークリームアイス、オキサリス



A la carte

アラカルト

3種のメロンとハーブのサラダ仕立て

熊本県産肥後グリーン、茨城県産クインシーメロン、
宮崎県産エリザベスメロン、カスタード、パイ、
自家製バジルアイス、飴、デイルとチャービルのサラダ、
メロンの自家製ドレッシング、カッターチーズ、ピンクペッパー



Main

メイン

静岡県産クラウンメロンとトンカ豆ブランマンジェ

トンカ豆のブランマンジェ、自家製栗国の塩アイス、メロンパブルソース、一味チーズクランブル、花穂紫蘇



Atemputu

アテムプトゥ

|静岡県産クラウンメロンのレアチーズ|茨城県産クインシーのタルト|静岡県産クラウンメロンのクレープ|

|茨城県産クインシーのココナッツプリン|茨城県産クラウンメロンのシュークリーム|

Melon