

# 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。

## Seasonal approach



### Appetizer

|静岡県産 クラウンメロン|タイ産 マンゴスチン|  
|山形県産 さくらんぼ|愛知県産 無花果|鹿児島県産 パッションフルーツ|

### Soup

スープ

宮崎県産エリザベスマロンのスープ  
ヨーグルト、自家製ミルクアイス、  
タイム、ピーズ



### A la carte

アラカルト

初夏のフルーツの食べ合わせ

宮崎県産マンゴー、パイナップル、ゴールデンキウイ、  
アメリカンチェリー、ピンクグレープフルーツの  
ライチリキュールマリネ、フライドパスタ、カスタード、  
クスクスのチーズソース、ディル、自家製宮崎県産マンゴーアイス



### Main

メイン

アメリカンチェリーのフォレノワール  
キルシュシャンティ、紅茶カスタード、自家製ローズアイス、グリオットソース、スペキュロス、  
ホワイトチョコ、ライム、ベルローズ



### Atemputu

アテムプトゥ

|国産ブルーベリーのレアチーズ|パインのタルト|宮崎県産マンゴーのクレープ|  
|パインのココナッツプリン|宮崎県産マンゴーのシュークリーム|

## Seasonal