

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につきまして、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

季節のアペタイザー

|長崎県産パイヤメロン|茨城県産アンデスメロン|
|宮城県産アンデスメロン|熊本県産クインシー|静岡県産クラウンメロン|

Compote

コンポート

茨城県産オトメロンの白ワインコンポート

ディル



A la carte

アラカルト

熊本県産クインシーの食べ合わせ

自家製チーズアイス、生ハム

大葉アングリーズソース、スペキュロス

木の芽



Main

メイン

静岡県産クラウンメロンのタルト

宮崎県産エリザベスメロン、タルト生地、自家製ジンジャーアイス、

杏仁シャンティ、カスタード、フィヤンティーヌショコラ、ミント



Atemputu

アテムプトウ

静岡県産クラウンメロンのレアチーズ

熊本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

熊本県産クインシーのココナッツプリン

静岡県産クラウンメロンのシュークリーム

Melon