

# 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。

## Seasonal approach



### Appetizer

季節のアペタイザー

|山形県産さくらんぼ | 静岡県産レモネード |  
| 沖縄県産ピーチパイ | 静岡県産クラウンメロン | 宮崎県産マンゴー |

### Soup

スープ

鹿児島県産サウスオレンジのスープ  
自家製ヨーグルトソルベ、赤ワインジュレ、  
ミント



### A la carte

アラカト

長崎県産びわの食べ合わせ

びわのロティ、自家製カモミールアイス、  
ホワイトチョコクリーム、ライム、オキシリス



### Main

メイン

宮崎県産マンゴーのフレンチトーストサンド

全粒粉のフレンチトースト、シャンティ、自家製白だしアイス、鯉節、バジルクランブル、チャービル



### Atemputu

アテムプトウ

ブルーベリーのレアチーズ

沖縄県産ピーチパイのタルト

宮崎県産マンゴーのクレープ

沖縄県産ピーチパイ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