

# 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て、内容はおおよそ毎月変わります。

最新情報はインスタグラム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。

## A la carte.

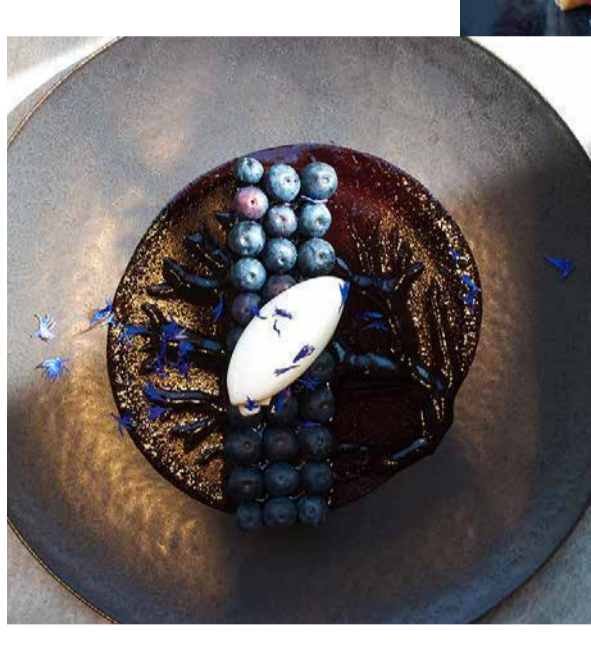


Afternoon Tea Set  
アフタヌーンティーセット

メロンショートパフェ	自家製ラムアイス、自家製クラウンメロンアイス
静岡県産クラウンメロンソーダ、自家製ミルクアイス、さくらんぼ	ブルーベリーのグラステリンス
静岡県産クラウンメロンのタルト	静岡県産クラウンメロンと生ハムチーズのスコーン
宮崎県産マンゴのフィナンシェ	宮崎県産マンゴプリン

Amaou Strawberry From Fukuoka  
Prefecture Millefeuille

福岡県産あまおういちごのミルフィーユ



Blueberry Gateau Fromage  
ブルーベリーのガトーフロマージュ

Sachinoka Strawberry From Tokushima Prefecture  
And Fondant Chocolate

徳島県産さちのかいちごとフォンダンショコラ



Amaou Strawberry From Fukuoka Prefecture Sandwich

福岡県産あまおうサンドイッチ



Sachinoka Strawberry  
From Tokushima Prefecture  
And Pomegranate, Mint Salad,  
And German Bread  
With Coffee or Tea

徳島県産さちのかいちごとざくろ  
ミントのサラダ  
コーヒーor紅茶付

Assorted Cut Fruits

カットフルーツミスト



Amaou Strawberry From Fukuoka Prefecture  
Parfait

福岡県産あまおうのパフェ

Sachinoka Strawberry From Tokushima Prefecture  
Millefeuille Parfait

徳島県産さちのかのミルフィーユパフェ



Benihoppe Strawberry From  
Tokushima Prefecture Eton mess

徳島県産紅ほっぺのイトンメス