

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。

A la carte.



Afternoon Tea Set
アフタヌーンティーセット

宮崎県産マンゴーのパフロバパフェ、宮崎県産マンゴーアイス、鹿児島産パッション、ジャスミンジュレ、パフロバ、シャンティ | 桃のスムージー、貴陽、ラズベリー | 宮崎県産マンゴープリン | 桃と生ハムチーズのラズベリースコーン | 宮崎県産マンゴーのタルト | 桃の杏仁豆腐 | 宮崎県産マンゴーのフィナンシェ |

Fruit Terrine
フルーツテリーヌ



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ことフォンダンショコラ



Mango From Miyazaki Prefecture
Sandwich

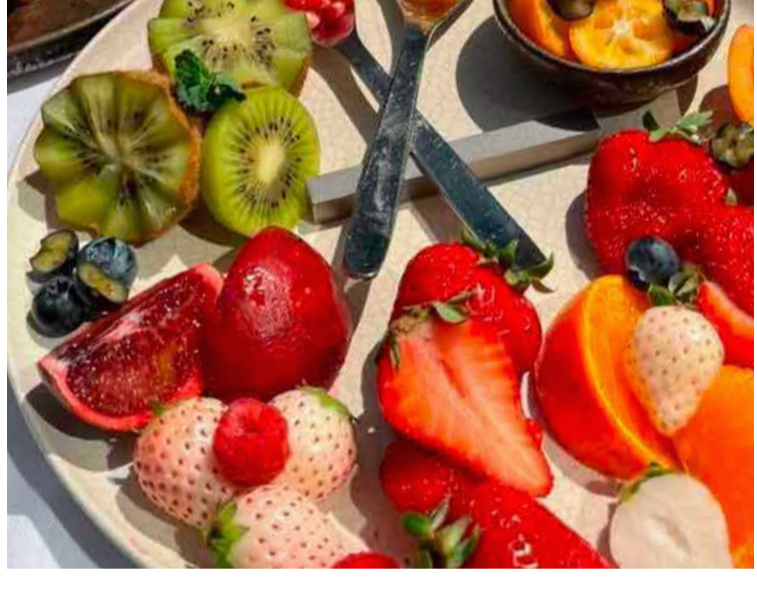
宮崎県産マンゴーのサンドイッチ



Mango From Miyazaki Prefecture,
Pineapple From Taiwan,
Passion fruit, And Lime Salad
With Coffee or Tea

宮崎県産マンゴー、台湾産パイン、
パッションフルーツとライムのサラダ
ドイツパン添え コーヒー or 紅茶付

Assorted Cut Fruits
カットフルーツミスト



American Cherry Parfait

アメリカンチェリーのパフェ

Whole Peach
From Yamanashi Prefecture Parfait

山梨県産桃のまるごとパフェ



Mango From Miyazaki Prefecture Parfait

宮崎県産マンゴーのパフェ



Crown Melon
From Shizuoka Prefecture Parfait

静岡県産クラウンメロンのメロンパフェ

