

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。

Peach approach



Appetizer

季節のアパタイザー

| 山梨県産 太陽 | 山梨県産 貴陽 | 山梨県産 ゴールデンピーチ |
| 岡山県産 桃 | 山梨県産 桃 |

Compote

コンポート

岡山県産桃のコンポート
ラズベリー、カンパリ
バニラ氷、ミント



A la carte

アラカルト

山梨県産太陽の食べ合わせ
ホワイトグレープフルーツ、マスカルポーネクリーム
紅茶アングレーズソース、エルダージュレ
アーモンドチュイール、ハニーステビア



Main

メイン

山梨県産桃のタルト
自家製大葉アイス、カスタード、クミンランブル、フライ大葉



Atemputu

アテムプトゥ

| 和歌山県産桃の焼きタルト | 山梨県産貴陽のフルーツボンチ | 岡山県産桃の紅茶レアチーズケーキ |
| 岡山県産桃のシュークリーム | 山梨県産貴陽のテリーヌ |

Peach