

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。

Seasonal approach



Appetizer

季節のアペタイザー

|ベトナム産 ドラゴンフルーツ|ハワイ産 パパイア|長野県産 シャインマスカット|
|ペルー産 アボカド|フィリピン産 パイナップル|

Soup

スープ

北海道産赤肉メロンのスープ
ローズヒップの泡
自家製杏仁アイス、ディル



A la carte

アラカルト

トロピカルフルーツの食べ合わせ
宮崎県産マンゴー、ハワイ産パイア、レモンゼリー
ココナッツプリン、自家製バジルベルガモットアイス
バジルクランブル、シャンティ、タイム



Main

メイン

山梨県産ゴールデンピーチのクリームブリュレ
カスタード、自家製コーンアイス、グラノーラ、ローズマリー



Atemputu

アテムプトゥ

|和歌山県産桃の焼きタルト|パイナップルのフルーツポンチ|宮崎県産マンゴーの紅茶レアチーズケーキ|
|北海道産赤肉メロンのシュークリーム|山梨県産貴陽のテリーヌ|

Seasonal