

# 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。

## Seasonal approach



### Appetizer

季節のアペタイザー

|岩手県産 江刺ロマン|長野県産 種無し巨峰|

|香川県産 赤たまご|和歌山県産 平種無し柿|岡山県産 瀬戸ジャイアンツ|

### Compote

コンポート

3種の葡萄コンポート

山梨県産シャインマスカット、長野県産ナガ

長野県産クイーニルージュ、タイム



### A la carte

アラカルト

秋のフルーツグラタン

鳥取県産新甘泉、福岡県産とよみつひめ

和歌山県産平種無し柿、アングレーズソース

自家製ほうじ茶のアイス、マルドンの塩



### Main

メイン

岩手県産江刺りんご黄王のモンブラン

岩手県産江刺りんご黄王のコンフィ、マロンクリーム、シュクレ、カスタード

りんごチップ、hanafuru青りんごジャム、自家製ゆずアイス、紅葉



### Atemputu

アテムプトゥ

|長野県産ナガパープルのシュークリーム|山梨県産シャインマスカットのフルーツ大福|

|福岡県産とよみつひめの羊羹|三重県産マイヤーレモンのフィナンシェ|

|和歌山県産榊井ドーフィンの焼きタルト|

## Seasonal