

# 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。

## Grape approach



### Appetizer

季節のアパタイザー

| 山梨県産 雄峰 | 岡山県産 オーロラブラック | 長野県産 クイーンルージュ |  
| 岡山県産 瀬戸ジャイアンツ | 広島県産 バリーA |

### Soup

スープ

岡山県産ピオーネのスープ  
すりおろし生姜、ミント



### A la carte

アラカルト

長野県産華鈴の食べ合わせ  
すだち白餡、バルサミコカスタード、求肥  
自家製黒豆きな粉アイス、ディル、すだち



### Main

メイン

山梨県産シャインマスカットのフレジェ

金木犀のバタークリーム、自家製ビールアイス、グラノーラ、葡萄ソース、スポンジ、シャンティ、マイクロアオシロ、銀箔



### Atemputu

アテムプトゥ

| 長野県産ナガノ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 |

## Grape