

# 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。

## Seasonal approach



### Appetizer

季節のアペタイザー

福岡県産 とよみつひめ | 和歌山県産 榊井ドーフィン | 岡山県産 瀬戸ジャイアンツ |  
長野県産 クイーンルージュ | 広島県産 ベリーA |

### Compote

コンポート

長野県産巨峰の赤ワインコンポート  
自家製山椒アイス、山椒  
ナスタチウム



### A la carte

アラカルト

和歌山県産榊井ドーフィンの天ぷら  
和歌山県産榊井ドーフィン、自家製スモークチーズアイス  
自家製いちじくアイス、チーズクランブル  
ピンクペッパー、ディル



### Main

メイン

鳥取県産新甘泉のクレープ  
米粉クレープ、白胡麻カスタード、自家製さつまいもアイス、メープル粒マスタードソース  
スベキュロス、茨城県産紅はるかの芋けんぴ、ざくろ、ローズマリー



### 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 |

## Seasonal