

# 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。

## A la carte.



Afternoon Tea Set  
アフタヌーンティーセット

長野県産ナガノパープルとレアチーズのパフェ	自家製長野県産ナガノパープルのアイス	
ぶどうのプリン	山梨県産シャインマスカットのタルト	鳥取県産新甘泉、ざくろのジュレ
長野県産ナガノパープル、山梨県産シャインマスカットのテリーヌ	和歌山県産榊井ドーフィンのブリュレ	
和歌山県産榊井ドーフィンのほうじ茶スコーン、クリームチーズ		

Grape Tasting Set  
ぶどうの食べ比べセット



Blueberry Gateau Fromage  
ブルーベリーのガトーフロマージュ

Sachinoka Strawberry From Tokushima Prefecture  
And Fondant Chocolate  
徳島県産さちのかいちことフォンダンショコラ



Golden Peach From Okayama  
Prefecture Sandwich  
岡山県産黄金桃のフルーツサンド



Fig Salad  
With Coffee or Tea  
無花果のサラダ  
ドイツパン添え コーヒーor紅茶付

Assorted Cut Fruits  
カットフルーツミスト



Golden Peach From Okayama  
Prefecture Parfait  
岡山県産黄金桃のパフェ



Golden Peach  
From Okayama Prefecture Pavlova  
岡山県産黄金桃のパブロバ



Fig From Wakayama Prefecture Parfait  
和歌山県産いちじくのパフェ



Ruby Roman Grape From Ishikawa  
Prefecture Parfait  
石川県産ルビーロマンのパフェ

