

# 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

季節のアパタイザー

|長野県産姫りんご|長野県産 南水|香川県産赤たまご|  
|山形県産 ラフランス|和歌山県産 富有柿|

### Compote

コンポート

新潟県産 新高梨のコンポート

新潟県産新高梨、ほうじ茶ジュレ、  
ほうじ茶スープ、ほうじ茶シャンティー  
花穂紫蘇



### A la carte

アラカルト

高知県産 水晶文旦の抹茶ティラミス

高知県産水晶文旦、抹茶文旦ソース、  
水晶文旦の珈琲コンポート、ノーマルクランブル、  
マスカルポーネクリーム、ディル、ピーカンナッツ  
抹茶パウダー



### Main

メイン

山形県産ラフランスのミルフィーユ

山形県産ラフランス、パイ、カルダモン、タイム、自家製栗国の塩アイス



### Atemputu

アテムプトゥ

|メープルグラノーラと長野県産南水|和歌山県産富有柿のシュークリーム|

|長野県産シャインマスカットのフルーツ大福|スペキュロスのミニグラス|オレンジフィナンシェ|

## Seasonal