

# 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につきまして、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

|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、  
デイル、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



## Seasonal

### Atemptu

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 |

※お知らせ※ お一人様ずつお皿でのご提供とさせていただきます。