

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。

A la carte.



Afternoon Tea Set
アフタヌーンティーセット

長野県産シャインマスカットとレアチーズのパフェ | 自家製シャインマスカットのアイス | 長野県産シャインマスカットとレアチーズのパフェ | 自家製シャインマスカットのアイス | ふどうのプリン | 洋梨のタルト | 和歌山県産種無し柿のほうじ茶スコーンクリームチーズ | 山形県産洋梨とキンモクセイジュレ | 長野県産アルプス乙女のりんご餡 | 和歌山県産種無し柿と長野県産シャインマスカットと新潟県産あさづきのグラタン

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



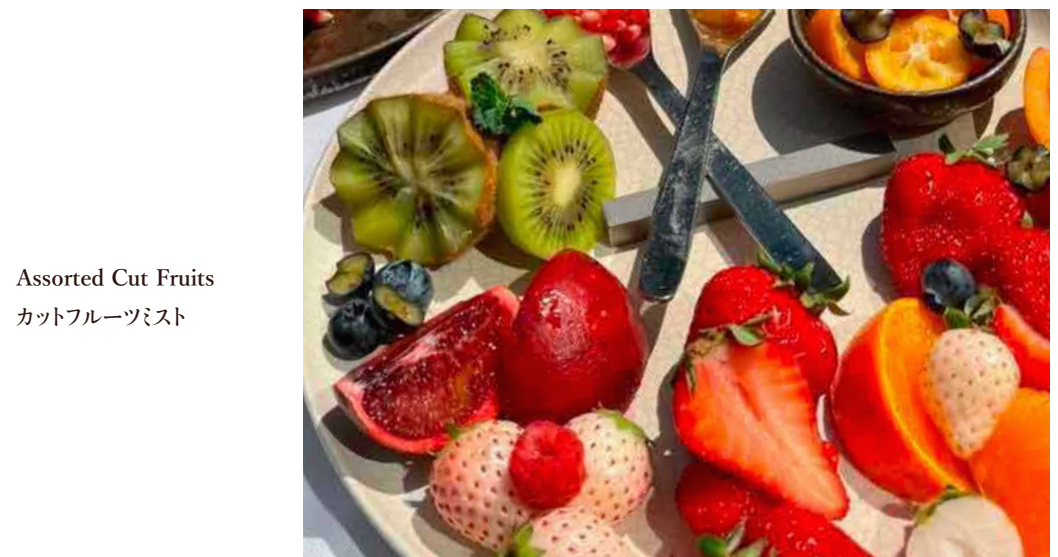
Strawberry And Fondant Chocolate
いちごとフォンダンショコラ



Shine Muscat From Okayama Prefecture
And Fruit Sandwich
岡山県産シャインマスカットと
4種のクリームを使ったのフルーツサンド



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



Assorted Cut Fruits
カットフルーツミスト



Pear Pavlova
梨のパブロバ

Shine Muscat From Okayama Prefecture
And Fujinokagayaki Grape From Yamanashi
Prefecture Parfait

岡山県産シャインマスカットと
山梨県産富士の輝のパフェ



Fig Parfait
いちじくのパフェ