

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

| 長崎県産 ゆめのか | 香川県産 さぬきひめ | 徳島県産 さちのか |
| 奈良県産 白苺 | 栃木県産 とちあいか |

Compote

コンポート

香川県産さぬきひめのジンジャーコンポート

さぬきひめ、ジンジャー

コットンキャンディー、グロゼイユ

パールクラッカンホワイト、銀箔

ローズマリー



A la carte

アラカルト

徳島県産さちのかのキャラメルビネガーソテー

アガベシロップ、きび砂糖、白ワイン

ワインビネガーでソテーしたさちのか苺、生ハム

グリッシーニ風パイ、パセリ、自家製甘酒アイス



Main

メイン

福岡県産あまおうのパリブレスト

ピスタチオカスタード、クリームシャンティ、ラズベリーソース

ホワイトチョコフィナンティース、自家製大葉アイス



Atemputu

アテムプトゥ

| いちごのX'masツリーマドレーヌ | いちご大福 | いちごのサンタクロースタルト |

| いちごのチョコディップ | いちごの練乳寒天 |

Seasonal