

# 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。

## New year approach



### Appetizer

季節のアパタイザー

| 岐阜県産 美濃娘 | 和歌山県産 有田みかん | 香川県産 香緑 |  
| 宮崎県産 金柑 | 富山県産 福蜜柿 |

### Soup

スープ

奈良県産古都華のお汁粉仕立て  
奈良県産古都華と白餡のお汁粉  
奈良県産白苺のコンカッセ、焼き餅  
塩昆布、マイクロアオシロ、金箔



### A la carte

アラカルト

宮崎県産日向夏の食べ合わせ  
求肥、自家製白餡ソース、胡麻クランブル  
自家製塩麹アイス、ヤロウ、柚子



### Main

メイン

ガレットデロワ  
福岡県産あまおうの甘酒マリネ、リュパープのジャム、ミント、自家製いちごアイス



### Atemputu

アテムプトゥ

| 苺のマドレーヌ | ミルクアイス | 金柑クッキー | 苺の大福 | 苺のシュークリーム |

## New year