

# 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。

## Strawberry approach



### Appetizer

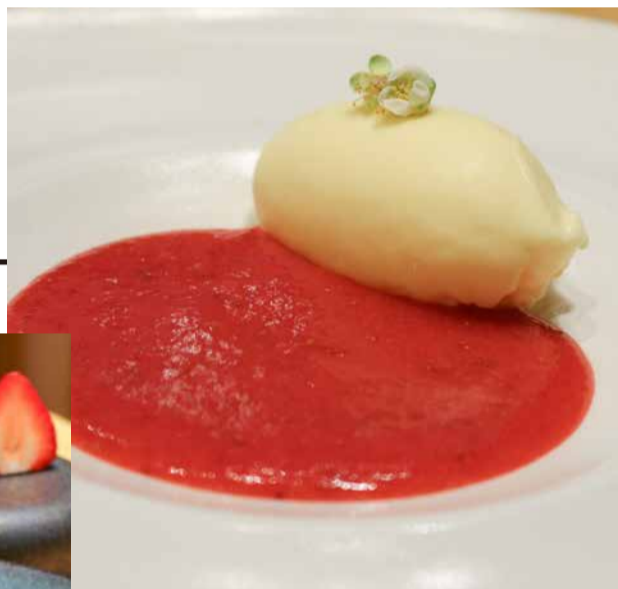
季節のアパタイザー

| 福岡県産 あまおう | 熊本県産 恋みのり | 奈良県産 白苺 |  
| 岐阜県産 美濃娘 | 和歌山県産 まりひめ |

### Soup

スープ

徳島県産さちのかいちごと  
梅シロップのスープ  
自家製ヨーグルトアイス、梅の花



### A la carte

アラカルト

福岡県産あまおうと奈良県産淡雪の食べ合わせ  
練乳アングレーズソース、バルサミコシロップ、  
クランブル、オキサリス、自家製抹茶アイス



### Main

メイン

熊本県産ひのしずくのパイピザ  
パイ皿、フルーツマトの自家製ジャム、カスタードクリーム、バジルクランブル  
マイクロシュンギク、自家製竹炭アイス、金箔



### 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 |

## Strawberry