

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

季節のアペタイザー

徳島県産 ゆめのか | 奈良県産 古都華 | 福岡県産 あまおう |
和歌山県産 まりひめ | 徳島県産 さくらもいちご |

Compote

コンポート

佐賀県産いちごさんのコンポート
蕪のブランマンジェ、ディル



A la carte

アラカルト

愛媛県産紅ほっぺの食べ合わせ

ピスタチオと練乳のソース、スベキュロス、
宮崎県産さんかんたまたま、クレイジージー、
自家製金柑アイス、マルドンの塩を添えて



Main

メイン

福岡県産あまおうと奈良県産パールホワイトのイートンメス
パブロバ、生クリーム、ざくろ、ホワイトカラント、ミント、自家製マスカルポーネのアイス
自家製いちごソースをかけて



Atemptu

アテムプトゥ

いちごチョコマドレーヌ | いちごアイス | いちご大福 | フルーツ羊羹 |
あまおうキャラメルチョコサンドクッキー |

Strawberry