

# 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 & Chocolate 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 |

### Soup

スープ

いちごの羊羹とカカオのスープ  
奈良県産古都華、カカオティーのスープ  
カカオニブ、自家製チョコレートクリーム



### A la carte

アラカルト

福岡県産あまおうの食べ合わせ  
バルサミコ酢のカスタード、リュバージュジャム、  
シナモンクランブル、自家製チョコアイスのバルサミコ酢添え、  
オキサリス、紫蘇パープル



### Main

メイン

熊本県産恋みのりのチョコフォンデュ仕立て  
ざくろ、フィヤンティース、ラズベリーチョコ、自家製ミントアイス、温かいミルクチョコソース



### Atemputu

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 & Chocolate