

# 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。

## Strawberry approach



### Appetizer

季節のアパタイザー

|熊本県産 ひのしずく|熊本県産 ゆうべに|奈良県産 淡雪|  
|福岡県産 あまおう|徳島県産 さくらもいちご|

### Soup

スープ

香川県産さぬきひめと塩トマトのスープ  
さぬきひめと塩トマトのスープ  
生クリーム、プチバジル



### A la carte

アラカルト

徳島県産紅ほっぺの食べ合わせ

徳島県産紅ほっぺ、紅茶クリーム、ノーマルクランブル

生姜メレンゲ、大葉アイス、カブシーヌフォンセ



### Main

メイン

2種の苺と抹茶テリーヌ

福岡県産あまおういちご、奈良県産淡雪、抹茶テリーヌ、ミントアングレーズソース、赤すぐり、タイム



### Atemputu

アテムプトゥ

|フルーツようかん|あまおうキャラメルチョコサンドクッキー|シュークリーム|大福|フィナンシェ|

## Strawberry