

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。

Seasonal approach



Appetizer

季節のアペタイザー

|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 さくらももいちご|

Compote

コンポート

長崎県産ゆめのかのコンポート

さくら風味のゆめのかのコンポート

桜の花



A la carte

アラカルト

愛媛県産ブラッドオレンジの食べ合わせ

ブラッドオレンジ、チーズクリーム、シナモンランブル

ほうじ茶アイス、スペアミント



Main

メイン

徳島県産さちのか苺の桜餅

さちのか苺、道明寺もち、さくらあん、さくら葉とピスタチオのソース、桜アイス、桜の枝



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|

Seasonal