

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。

Seasonal approach



Appetizer

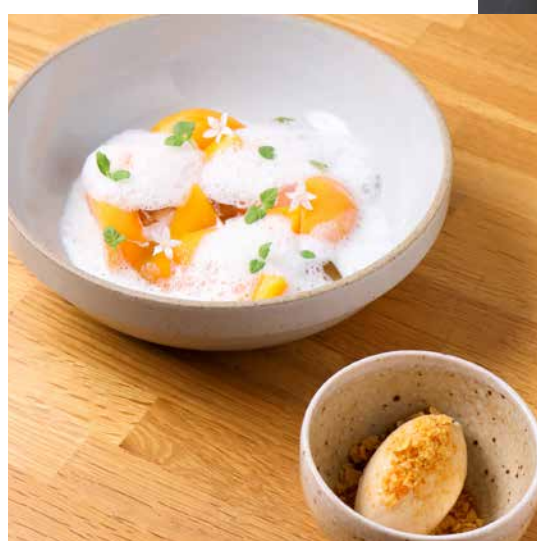
季節のアペタイザー

|熊本県産 クインシーメロン| 静岡県産 マスクメロン|
|茨城県産 オトメメロン| 沖縄県産 パイナップル| 山形県産 さくらんぼ|

Salad

サラダ

熊本県産クインシーメロンと
ブラッターチーズのカプレーゼ
熊本県産クインシーメロン、ブラッターチーズのグリエ、
タブナードソース、黒コショウ、オリーブオイル、
メープルシロップ、くるみとレーズンのブレッド、
セルフィーユ、ディル、菊花



A la carte

アラカト

長崎県産びわのジャスミンコンポート
長崎県産びわのジャスミンコンポート、宮崎県産マンゴー、
ジャスミンゼリー、ナタデココ、杏仁とアーモンドのソース、
マイクロ紫蘇グリーン、ペンタス、
塩キャラメルアイスクリーム、キャラメルチップのクランチ



Main

メイン

静岡県産マスクメロンのガスパチョ
静岡県産マスクメロンのガスパチョ、バジルのエスプーマ、酒粕アイスクリーム、キウイ、
ピンクペッパー、りんご、ライム、ココナッツプリン、チーズスティック、バジル、金箔
*メロンのガスパチョにはお酒を使用しています。



Atemputu

アテムプトゥ

|愛媛県産カラマンダリンのサンテリア| 静岡県産マスクメロンとピスタチオのダックワーズ|
|沖縄県産パッションのソースとバナナチーズケーキ| 沖縄県産パイナップルのタルト|
|宮崎県産マンゴーと生姜、シナモンのチャツネとヨーグルト|

Seasonal