

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。

Seasonal approach



Appetizer

季節のアパタイザー

|静岡県産 クラウンメロン|宮崎県産 マンゴー|和歌山県 ブルーベリー|
|福岡県産 種なし巨峰|愛知県産 いちじく|宮崎県産 ライチ|

Compote

コンポート

山形県産さくらんぼとベルペーヌのコンポート

山形県産さくらんぼのコンポート、ベルペーヌ

フロマージュブランのクリームダンジュ

ピンクグレープフルーツとスパークリングワインの

シャーベット、ピンクグレープフルーツ、

シトラスフラッシュ、ラズベリークランチ、

レモンゼスト、オバリーヌ



A la carte

アラカルト

宮崎県産マンゴーのピッツアフリット

宮崎県産マンゴーのキャラメリゼ、タイムのピッツアフリット

アプリコットチリソース、マンゴーソース

ヨーグルトアイスクリーム、オリーブオイル、チャービル

デイル、エディブルフラワー(マリーゴールド)



Main

メイン

山梨県産桃とハイビスカスのミキユイ

山梨県産桃のミキユイ、ハイビスカス、アールグレイアイスクリーム、バジルマスカルポーネ、

桃のポタージュ、黒胡椒、エディブルフラワー



Atemputu

アテムプトゥ

|静岡県産クラウンメロンのダックワーズ|山形県産さくらんぼのパパロワケーキ|

|鹿児島県産パッションフルーツのソースとバニラのチーズケーキ|アメリカンチェリーコンポートの生ハム巻き

|和歌山県産スイカとバラのマチエドニア|

Seasonal