

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。

A la carte.



Afternoon Tea Set
アフタヌーンティーセット

果汁たっぷり国産メロンのクリームソーダパフェ	宮崎県産完熟マンゴーをたっぷり使ったトロピカルプリン	
ベーコンエッグチーズバーガー	沖縄パインとココナッツのスコーン	クラウンメロンのショートケーキ
塩キャラメルマンゴーシュークリーム	パニラ風味のメロンとエビのミルフィーユ	

Petit Course Menu
Appetizer & Atemputu Set
プチコースメニュー
季節のアベタイザ&アテムプトウ付き

Musk Melon From Shizuoka Prefecture,
Sparkling Coup

静岡県産マスクメロンのスパークリングクーブ



Petit Course Menu
Appetizer & Atemputu Set

プチコースメニュー
季節のアベタイザ&アテムプトウ付き

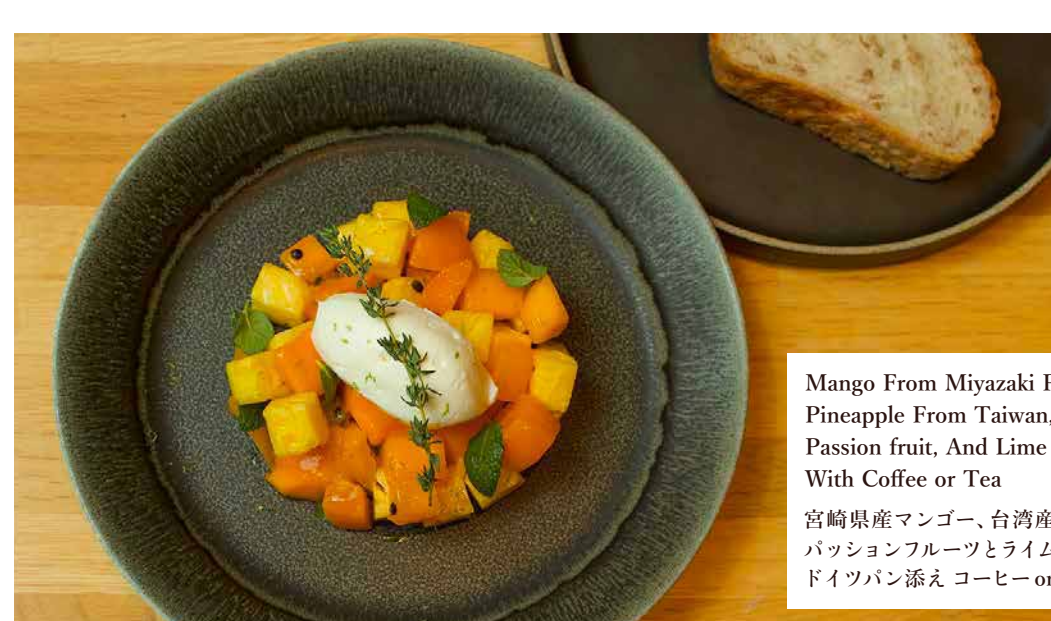
Mango From Miyazaki Prefecture,
And Gorgonzola Tart

宮崎県産マンゴーとゴルゴンゾーラのタルト



Mango From Miyazaki Prefecture Sandwich

宮崎県産マンゴーのフルーツサンド



Mango From Miyazaki Prefecture,
Pineapple From Taiwan,
Passion fruit, And Lime Salad
With Coffee or Tea

宮崎県産マンゴー、台湾産パイン、
パッションフルーツとライムのサラダ
ドイツパン添え コーヒーor紅茶付

Assorted Cut Fruits

カットフルーツミスト



American Cherry Parfait

アメリカンチェリーのパフェ

Whole Peach
From Yamanashi Prefecture Parfait

山梨県産桃のまるごとパフェ



Musk Melon From Shizuoka Prefecture
And lime Green Parfait

静岡県産マスクメロンとライムのグリーンパフェ

