

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

長野県産 ナガノパープル | 長野県産 シャインマスカット | 岩手県産 りんご さんつがる |
福岡県産 いちじく とよみつ姫 | 岩手県産 豊水梨 | 山形県産 洋梨 | 愛知県産 次郎柿 |

Amuse

アミューズ

長野県産秋姫プラムとジャスミンのイルフロタント

プラム、ジャスミン、ホワイトチョコレートと

メレンゲのムース、プラムチップ、

アマレットのアイスクリーム

*アマレットのアイスクリームにお酒を使用



A la carte

アラカルト

和歌山県産榊井ドーフィンいちじくのカスレシュー

和歌山県産榊井ドーフィンいちじく、いちじくの

赤ワインコンポート、メープルのグラノーラ、

カスタードクリーム、ローズマリーのアイスクリーム、

カシスと赤ワインのソース

*赤ワインを使用していますがアルコールは飛ばしています



Main

メイン

山形県産洋梨とカルダモンのとろけるチーズテリーヌ

洋梨、豊水梨、カルダモン、チーズクリーム、ほうじ茶の泡、キャラメルあめ、ほうじ茶チュイル、

ラズベリーソース、パッションソース、洋梨アイスクリーム、洋梨チップ

*洋梨のアイスクリームにお酒を使用



Atemputu

アテムプトゥ

長野県産秋姫プラムとヘーゼルナッツのガトー | 和歌山県産榊井ドーフィンいちじくのバターサンド |

岩手県産りんごさんつがるとキャラメルのアップルパイ | 山形県産洋梨とチョコレートのムース |

岩手県産豊水梨のアルグレイのコンポート |

Seasonal