

# Spring Special Desert Menu

カフェタイム 15:00~18:00(L.O17:00)



## 陽・燦燦特製オペラケーキ

¥980

とろけるような濃厚な舌触りと7層に重なり合う重厚な味が特徴のガトーショコラ。ビターコーヒーの香りと濃厚なチョコレートの絶妙なマリアージュが贅沢な味わい。モダンで洗練されたシェフ特製大人のスイーツを、心安らぐ空間と時間の中でご堪能ください。

## 淡路島果実の柑橘タルト

～オレンジのパルフェ添え～

¥980

なめらかなオレンジカードがたっぷり入ったタルト。タルトの上には、柑橘系の果物をトッピングしました。果物の酸味とオレンジクリーム of 爽やかな甘みが相性抜群。さっぱりした冷たくミルキーな口当たりのパルフェと一緒にどうぞ。



中には特製オレンジカード(オレンジクリーム)がたっぷり～!

## とろけるチョコドーム

～季節の果実添え～

¥1280

熱々のカスタードソースをかけるチョコドームがゆっくり溶け広がります。中は新鮮な淡路島産苺をたっぷり使用した爽やかなフレーバーが特徴の濃厚な苺ジェラートが入っています。まるやかなチョコと甘酸っぱい苺ジェラート、旬の果実がマッチした癒しのコラボをぜひお楽しみください。



## さつまいものチーズケーキ

～生クリームとキャラメルソース添え～

¥880

さつまいもが生地にゴロっと練りこまれた、さつまいもが主役の贅沢チーズケーキ。なめらかで上質な口どけに仕上げました。

## 里農園でこぼんのクレープシュゼット

～自家製バニラアイス添え～

¥1,280

淡路島里農園のこくまろでこぼんをたっぷり使ったクレープシュゼット。焦がしバターにでこぼんをとろみができるまで煮詰め、3枚のクレープを絡ませることで香りを凝縮。賞味期限は30秒。



おすすめ!

ドリンクセット +400円



+



- ・コーヒー (ICE/HOT)
- ・紅茶 (ICE/HOT)
- ・ハーブティー (ICE/HOT)

お好きなドリンクをお選びいただけます。



©HARUSANSAN.AWA.JI

Follow me ▶

農家レストラン 陽・燦燦

季節限定!

# Original Drink

淡路島苺×淡路島牛乳。  
淡路島産苺の果実感、淡路島牛乳のコク、滑らかなエスプ  
ーマ、香り豊かなバナニアイスが融合した、究極の甘酸っ  
ぱい淡路島苺ミルクスムージー完成。



農家の淡路島苺ミルクスムージー  
880円

苺をつぶして  
味の変化を!



氷苺とミックス  
ベリーをたっぶ  
り。  
シユワシユワの  
炭酸水が弾け  
て、爽やかな甘  
酸っぱさが口い  
っぱいに  
広がります。苺  
とミックスベリ  
ーの果肉を  
スプーンで砕き  
ながら、味変し  
てお召し上がり  
ください。

淡路島ベリースカッシュ  
700円

\\ 贅沢に淡路島産のフレッシュ苺  
1パック分使用!!



生搾り苺ジュース  
880円

淡路島産の生苺を贅沢に1パック分生  
絞り。

フレッシュな旬の苺の美味しさを  
ギュッと凝縮。グラスには生の淡路島  
産苺をトッピング。苺好きにはたまら  
ない至高の一杯です。

2024限定!

農家レストラン 陽・燦燦

# Original Drink

Follow me

農家レストラン 陽・燦燦



@HARUSANSAN.AWAJI

## Original



### 淡路島 平岡農園のレモネード

¥700

淡路島で65年以上続く柑橘農家「平岡農園」さんのレモン(防腐剤不使用)を使った陽燦燦特製のレモネード。すっきりとしたレモンの香りと酸味。

ドリンク人気No.1!

### 淡路島 自家製ジンジャーエール

¥700

新六ファームの新生姜使用!

生姜の辛さが美味しい。スパイス感溢れる自家製手作りジンジャーエール。辛味と甘さの絶妙なバランスがくせになる。



### 山香るクラフトコーラ 平岡農園レモン添え

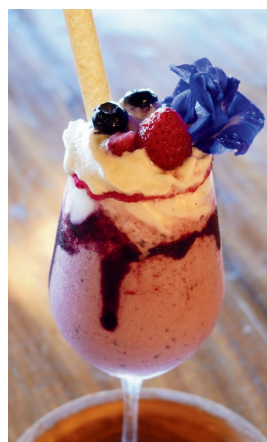
¥700

山コーラには「飲む点滴」と称されるほど栄養豊富な甘酒(甘糰)を使用。菊炭、ゆず、米、生姜、4の山の恵みが入っています。生姜は無農薬生姜。

### アリヤねえさんのヨーグルトスムージー ～淡路島”Atom”～

¥900

淡路島牛乳の手作りヨーグルト。いちごとベリーの甘酸っぱさがやみつきに。カルシウムとビタミン豊富で、身体にもやさしいアリヤねえさん自慢の逸品。



## Alcohol

- ・瓶ビール(アサヒ中瓶) ¥ 780
- ・七福神ビール ヴァイツェン ¥ 880
- ・七福神ビール マイスター ¥ 880
- ・ノンアルコールビール ¥ 680
- ・グラスワイン(赤・白) ※ノンアルコールもあります ¥ 780
- ・スパークリングワイン ※ノンアルコールもあります ¥ 880
- ・ハイボール(角) ¥ 680

## Soft Drink

- ・有機ジュース(ぶどう・オレンジ・りんご) ¥ 630
- ・ウーロン茶 ¥ 480
- ・コーヒー (HOT/ICE) ¥ 480
- ・紅茶 (HOT/ICE) ¥ 480
- ・和ハーブティー (クロモジ) (HOTのみ) ¥ 480

## Original Baked Sweets

ちょこっと甘いものが食べたい方におすすめ!

※コーヒー/紅茶/和ハーブティーとOriginalドリンクが対象

### ●焼き菓子セット ドリンクに+350円

シェフ特製 自家製焼き菓子4種

マドレーヌ/フィナンシェ/クリキユイット/パルミエ (ハートパイ)



※左の写真は焼き菓子2人前です。

### ●パウンドケーキセット ドリンクに+300円

シェフ特製パウンドケーキ (鳴門金時ショコラ)



※写真はイメージです。