

Holiday Season Desert Menu

＼ホリデー期間限定！／

カフェタイム 15:00～18:00 (L.O 17:00)

陽・燦燦のブッシュ・ド・ノエル

¥1280



この時期だけの限定販売。

淡路島産の苺をふんだんに使用した

シェフ特製のオリジナルブッシュ・ド・ノエル。

ブッシュ・ド・ノエルはフランス語で「クリスマスの薪」を意味するフランスの伝統的なクリスマスケーキです。程良い甘さの自家製クリームとシェフ特製のふんわりスポンジ生地を重ねました。

たっぷりトッピングされたフルーツとクリームをあわせて、一口ごとに異なる味と食感をお楽しみいただける贅沢なケーキに仕上げました。

日々クリスマスを待ち遠しく、異なる表情を浮かべる「苺の雪だるまちゃん」があなたを待っています。



贅沢淡路島いちごのホワイトショコラパフェ

¥1,680

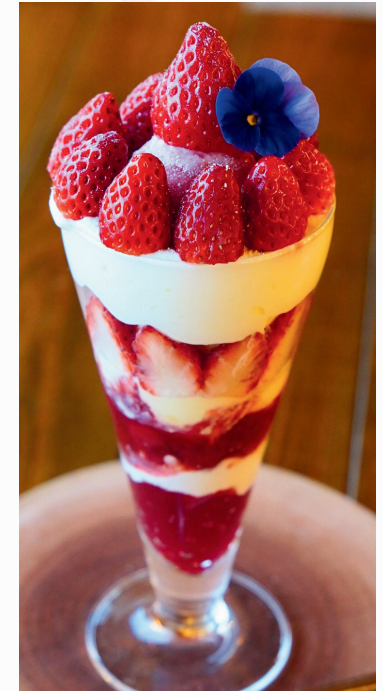
淡路島産の初旬な苺をたっぷりふんだんに。格別な苺のソルベにクリーミーな甘さのホワイトチョコとマスカルポーネのムース。淡路産の新鮮な苺を贅沢に独り占め。

優しい甘さと爽やかな酸味が口の中で溶け広がり、癒しのひと時をもたらしてくれます。フィアンティーヌのトッピングは食感の程良いアクセントに。

芳醇なバニラアイスといちごの自家製コンポートで味の変化も。

一口食べるたびに、心安らぐホリデーを感じる贅沢な苺のパフェ。

ぜひこの季節だけの特別な味覚を、お楽しみください。



淡路島苺たっぷりのホワイトショコラタルト

¥990



自家製タルト生地、初旬の真っ赤な淡路島苺をたっぷりトッピングしました。クリスマスイメージし、口当たり良くなめらかなホワイトチョコのエスプーマを使用。タルトの中には特製苺のアイスクリームが入っています。

タルト生地を崩し、淡路島苺と自家製ホワイトチョコのエスプーマを混ぜ合わせてお楽しみください。

農家レストラン陽・燦燦 2023冬限定

Winter Special Desert Menu

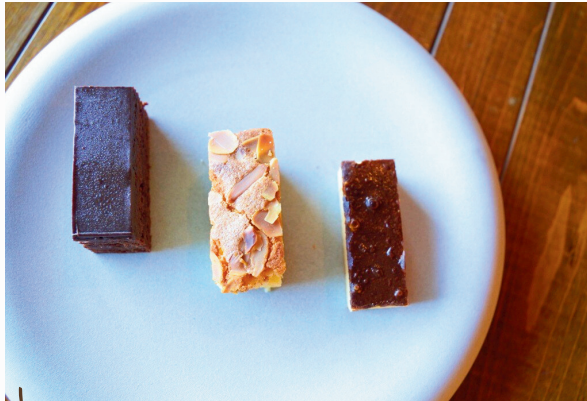
カフェタイム 15:00~18:00 (L.O 17:00)

自家製ケーキセット ～3カ国の伝統ケーキ～

¥980

オーストリア発祥、濃厚なチョコレートにフランボワーズの酸味が特徴の「ザッハトルテケーキ」、ドイツ発祥、表面にはパリパリのアーモンド、ふわふわ食感の「マンデルクーヘン」、スペインのバスク地方発祥、ほんのりとした香ばしい香りとクリーミーで濃厚な味わいが特徴の「バスクチーズケーキ」。

贅沢に、食べ比べを愉しめる3種類のケーキセットです。



陽・燦燦シェフ特製の逸品たち！

3種の自家製スコーン ～季節のソースを添えて～

¥900



プレーン、ピスタチオ×克蘭ベリー、アールグレイ、3種のシェフ特製スコーン。外はさっくり、中はしっとりの絶妙なバランスが堪らない。サクサクした食感の中に、ほんのりバターの香りが。

ソースにははちみつ、シャンティ、ジャムをご用意しております。それぞれのトッピングで、味わいの変化を存分にご堪能ください。

当店デザート人気No.1!

畑のティラミス

¥880

淡路島牛乳をふんだんに使った
当店人気No.1のティラミス。

食感のアクセントに畑の砂に見立てた竹炭サブレクッキー等細部までこだわり抜いた当店自慢の一品です。



＼当日限定、日替わりです！／

本日のデザート

¥880

コース料理でご提供しているデザートを単品でもお楽しみいただけます。
内容は別添メニューをご覧ください。

※写真はイメージです



オススメです！

ドリンクセット +400円



+



お好きなデザート・ドリンクをお選びいただけます。

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

農家レストラン 陽・燦燦

Special Desert Menu

オススメです! 🍌

デザートセット 750円



+



ランチお食事をご注文のお客様は
自家製デザートを750円にて
提供しております。

畑のティラミス

当店デザート人気No.1!

¥880



淡路島牛乳をふんだんに
使った 当店人気No.1のテ
ィラミス。

食感のアクセントに畑の
砂に見立てた竹炭サブレ
クッキー等細部までこだ
わり抜いた当店自慢の一
品です。

当日限定、日替りです!

本日のデザート

¥880

コース料理でご提供して
いるデザートを単品でも
お楽しみいただけます。
内容はスタッフまでお尋
ねください。

※写真はクレームダンジ
ュです

