

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楽しみください。



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と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。



オススメです!

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

春限定!

贅沢に淡路島産のフレッシュ苺
1パック分使用!!

Original Drink

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。



農家の淡路島苺ミルクスムージー
自家製苺ソース付き 880円

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、香り豊かなバニラアイスが融合した、究極の甘酸っぱい淡路島苺ミルクスムージー完成。

苺の香り高い淡路島ドライイチゴをトッピング。



ホット苺ミルクラテ

美味しい摘みたていちごでつくる 650円
無香料・無着色のいちごシロップを使用した苺ミルクラテ。
苺の程よい甘みとフランボワーズパウダーの酸味が絶妙。
ドライイチゴをトッピング。



苺をつぶして味の変化を!

淡路島ベリースカッシュ

氷苺とミックスベリーをたっぷり。700円
シュワシュワの炭酸水が弾けて、爽やかな甘酸っぱさが口いっぱい広がります。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。

農家レストラン 陽・燦燦 Original Drink Menu

ドリンク人気No.1!

無農薬いちじくのティーラテ

¥650

淡路島の自社農園で育てられた栽培期間中、
農薬・化学肥料不使用の「甘熟いちじく」
でつくる無香料・無着色シロップを使ったティー
ドリンク。いちじくの程良い甘さ、ダージリンティー
の上品な香りがクセになります。



スパイス香るアップルジンジャー

¥800

寒い日に体の芯から温めてくれる冬限定の
アップルジンジャー。林檎、オレンジ、生姜、
白ワイン、シナモン、グローブ、スターアニス、
サフラン、はちみつetcを入れて煮込みました。



ホット苺ミルクラテ

¥650

美味しい摘みたていちごでつくる無香料・無着
色のいちごシロップを使用した苺ミルクラテ。
苺の程よい甘みとフランボワーズパウダーの
酸味が絶妙。ドライイチゴをトッピング。



自家製ホットジンジャーエール

¥700

自家製ホットレモネード

¥700

ホットカフェラテ

¥600

有機ジンジャーチャイラテ

¥650



Follow me ▶

@HARUSANSAN.AWAJI

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
staff アリヤねえさん自慢の逸品。



自家製ジンジャーエール

¥700

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クセになる。



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。



里農園の生絞りデコポンジュース

¥700

江戸時代から続く淡路島里農園さんのこだわり
ぬいたデコポンをその場で生絞り。
デコポンの果実の旨味がたっぷり凝縮。
一度飲んだらやめられない止まらない。



その他、オーガニックジュース等もご用意しております！
詳しくは別ドリンクメニューをご覧ください。