

農家レストラン陽・燦燦 2025冬限定

Winter Special Desert Menu

カフェタイム 15:00~18:00(L.O17:00)

数量限定!!

陽・燦燦特製 濃厚タルトショコラ

¥980



この時期限定。シェフ特製の濃厚なタルトショコラ。サクッと香ばしく焼き上げたこだわりの自家製タルトに、シェフがブレンドしたオリジナルチョコレートをし込み、じっくりと丁寧に固めました。

なめらかなガナッシュで包み込み、ピスタチオやアーモンド、香ばしいナッツを贅沢に散りばめ、仕上げに金箔をあしらって華やかに。

ひとくち頬張るたびに広がる濃厚な味わい。チョコレートムースとともに、贅沢なタルトをお楽しみください。



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



自家製タルト生地に、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。クリスマスをイメージし、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。

Winter Special Desert Menu

カフェタイム 15:00~18:00(L.O17:00)

自家製ケーキセット ~きまぐれ3種の特製ケーキ~

¥980

贅沢に、食べ比べを愉しめる3種類の自家製ケーキセットです。ひとつひとつ丁寧に作り上げたシェフ特製のケーキ。その時期、その日に、一番美味しくお召し上がりいただける3種類をご用意しております。当日、詳しい内容はスタッフまでお尋ねください。



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×クランベリー、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)