

Drink Menu

農家レストラン ^{はる}陽・^{さん}燦^{さん}燦

季節のフルーツや淡路島の野菜たちを
こだわりの自家製ドリンクに。

風の音や鳥のさえずり、
四季折々な自然のグラデーションを感じ、
心安らぐ空間と時間の中で。



このメニューはにんじんの皮をアップサイクルした
紙素材「vegi-kamiにんじん」を使用しており、
素材の売上の一部がフードロス削減の活動に役立てられます。

季節限定 /

Original Drink

- ・ 生絞り 苺ジュース ￥ 950
- ・ 淡路島ベリースカッシュ ￥ 780
- ・ 淡路島里農園の生絞りでこぼんジュース ￥ 780
- ・ 淡路島 平岡農園のレモネード ￥ 700
- ・ 淡路島 自家製ジンジャーエール ￥ 700
- ・ 山香るクラフトコーラ ￥ 700
- ・ 焼き芋ブリュレラテ ￥ 700
- ・ 甘熟いちじくのティーラテ ￥ 700

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) ￥ 780
※ノンアルコールもあります
- ・ スパークリングワイン ￥ 880
※ノンアルコールもあります
- ・ 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 (HOTのみ) ￥480

Drink Set

オススメです! 🍷

●ドリンクセット お食事に+400円

ランチまたはデザートご注文のお客様に、セットでお好きな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)

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

焼き菓子の内容はスタッフまでお尋ねください。

※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 (アールグレイ)



Original Drink

＼季節限定／

生絞り苺ジュース

＼NEW!／

¥950

＼贅沢に淡路島産のフレッシュ苺
1パック分使用／



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。
今が旬の淡路島苺を存分にご堪能ください。



淡路島 大坪だんだんファームさんの
完熟苺をたっぷり使用!

Original Drink

＼季節限定／

淡路島ベリースカッシュ

¥780



フレッシュな淡路島産の生苺をひとつ添えて。

炭酸のシュワシュワとした爽快感に

苺のフルーティな香りが良くマッチします。

甘酸っぱい苺の風味と味わいをぜひお楽しみください。

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。

※お皿の上の苺はイメージです

Original Drink

淡路島里農園の生絞りでこぼんジュース

¥780



江戸時代から淡路島で代々続く
里農園さんの
こだわり抜いたでこぼんを生絞
り。でこぼんの果実の旨味がたっ
ぷり凝縮。



里さんのこだわりは酸味と甘みの
バランス。酸味があるから
コクがある。甘いだけではだめ。
人生も柑橘もバランスが一番。

Original Drink

ドリンク人気No.1!

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が特徴。

平岡農園さんは除草剤・ワックスは使用せずに、レモンを栽培。てまひまかけて大切に育てられたレモンをぜひお楽しみください。

Original Drink

＼自社農園の新生姜使用！／

淡路島 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
くせになります。お湯割りで
ホットもご用意しております。



自社農園では、2024年春より
新生姜の栽培を開始。新生姜
は、生姜に比べて、
辛さはマイルドに、そして爽や
かな甘い香りが特徴です。
この時期だけ旬の香りをぜひ。

AWAJI
NATURE
FARM

Original Drink

山香るクラフトコーラ

¥700



山コーラには、菊炭、ゆず、米、生姜、四つの能勢の山の恵みが入ってます。生姜は無農薬生姜。



生産者さんが、お子さんたちに地元の素材と安心な材料でつくる手づくりのクラフトコーラを飲ませてあげたいという思いから生まれました。

Original Drink

焼き芋ブリュレラテ

¥700

「さつまいも」をホットラテに! /



淡路島牛乳に、濃い目のエスプレッソ、
甘さ控えめの国産さつまいもペーストをあわせました。

トップには淡路島牛乳のなめらかなフォームミルクと
パリッと食感のさつまいもチップスをトッピング。

一口目にさつまいもの甘さとエスプレッソの苦みを感じる
絶妙なマッチ、途中からミルクを混ぜてよりまろやかなラテを
お楽しみください。

Original Drink

自社農園の無花果使用！

甘熟いちじくのティーラテ

¥700



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」でつくるシロップを使ったホットティードリンク。

いちじくの程良い甘さ、紅茶の上品な香りがクセに。

今季収穫の無花果を
自家製シロップに！



AWAJI
NATURE
FARM

Original Desert

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

