

# Spring Special Desert Menu

カフェタイム 15:00~18:00 (L.O17:00)

## 陽・燦燦特製 淡路島苺のミルフィーユ

¥980

～苺のアイスクリーム添え～



サクサクに焼き上げたシェフ特製のパイ生地に、濃厚でなめらかなカスタードクリームをたっぷり重ね、旬の淡路島苺を贅沢にサンド。甘酸っぱい苺とリッチなカスタードが織りなす絶妙なマリアージュ、視点を変えて分解と再構築されたミルフィーユをお楽しみいただけます。

香ばしいサクサクパイ、甘酸っぱく新鮮な苺、濃厚なカスタード、そして爽やかな苺アイスが口の中でとろける至福のひとときをお届け♡

この季節だけの苺の特別な味わいを、ぜひご堪能ください。



## 贅沢淡路苺と桜の春・燦燦パフェ

¥1,680

淡路島産の新鮮な苺をたっぷり。桜の花びらが入った特製ジュレ、滑らかな口当たりのマスカルポーネと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。濃厚な淡路島ミルクアイスといちごの自家製コンポートで味の変化を愉しみながら、一口食べるたびに、春の訪れや余韻を感じる贅沢な苺と桜のパフェです。

ぜひこの季節だけの特別なマリアージュで、心豊かな陽・燦燦のひととき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。口当たり良くなめらかなエスプーマを使用。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、淡路島苺と自家製エスプーマを混ぜ合わせてお楽しみください。

# Spring 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。

ソースは3種類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)