



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)

Seasonal Special Desert Menu

カフェタイム 15:00~18:00(L.O17:00)

淡路藻塩のアイスクリームとフルーツのパルフェ



¥1,680

グラスの一番下には、自社農園で収穫したイチゴをたっぷり使った、贅沢なイチゴジャム。その上には、ふんわりと軽い自家製マスカルポーネクリームを重ね、なめらかさとコクが広がります。

さらに、淡路島の海から生まれた藻塩を使った特製アイスクリームをトッピング。まろやかな塩気が、甘みを絶妙に引き立ててくれます。

パフェの中には、芳醇なマンゴー、みずみずしい淡路産のメロンとスイカ、南国のドラゴンフルーツも贅沢に盛り込みました。

一番上には、チョコレートや淡路産のメロンとびわを華やかに飾り付け、見た目にも楽しい一品に仕上げています。

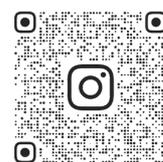
自慢の地元素材をふんだんに使った、ここでしか味わえないご褒美パルフェです。

自社製イチゴジャムのコク、クリーミーなマスカルポーネ、藻塩アイスの塩味、新鮮フルーツ、そしてチョコレートのアクセント…

ひと口ごとに変化する美味しさを、ぜひご堪能ください。



Follow me!



@HARUSANSAN.AWAJI

農家レストラン 陽・燦・燦