

Seasonal Special Desert Menu

カフェタイム 15:00~18:00 (L.O 17:00)

畑のさつまいももんぶらん ¥980



口の中で優しくとろける極細のさつまいもペースト、中には少し硬めに仕上げた濃厚な生クリームを合わせた新感覚モンブランです。

トップには、焼き芋にしてからシロップ漬けにした上質なさつまいも煮、パリッと食感の焼き芋チップスをトッピング。

滑らかなモンブランがシェフこだわりのタルト生地と合わさって、絶妙な甘味と食感のマリアージュを生み出します。

この時期だけのさつまいも本来の甘味を引き立てるシェフ特製の逸品。ぜひご賞味ください。



タルト生地を崩しながら、、、色んな食感と甘味のマリアージュをぜひお楽しみください!

自家製ケーキセット

～3カ国の伝統ケーキ～

¥980

オーストリア発祥、濃厚なチョコレートにフランボワーズの酸味が特徴の「ザッハトルテケーキ」、ドイツ発祥、表面にはパリパリのアーモンド、ふわふわ食感の「マンデルクーヘン」、スペインのバスク地方発祥、ほんのりとした香ばしい香りどクリーミーで濃厚な味わいが特徴の「バスクチーズケーキ」。贅沢に、食べ比べを愉しめる3種類のケーキセットです。

陽・燦燦シェフ特製の逸品たち!



美食の国の伝統的なケーキをぜひ農家レストランで!



淡路柑橘のクレープシュゼット

～自家製アイス添え～

¥1,280

ミネラル満点な淡路島の土壌で育ったこくまる淡路島柑橘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



+



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)



農家レストラン 陽・燦燦

Special Desert Menu



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!

ドリンクセット +400円

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 (ICE/HOT)

新作デザート等
発信してます!

Please check▶



©HARUSANSAN.AWAJI

農家レストラン 陽・燦燦

季節限定!

農家レストラン 陽・燦・燦

Original Drink



シャインマスカットとぶどうソーダ

¥780

自家製ぶどうシロップで仕上げたぶどうソーダです。

みずみずしいシャインマスカットと完熟ぶどうの香り高く豊かな味わいも一緒に。

甘さと爽やかさが絶妙にマッチした旬を迎えたぶどうたちの贅沢なコラボをお楽しみください。



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なります。



NEW!!

焼き芋ブリュレラテ

¥700

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るやかなラテをお楽しみください。



秋の味覚「さつまいも」をホットラテに!!



ホットアップルジンジャー

¥700

獲れたて新生姜、甘みたっぷりの林檎をコトコト煮込んで作った自家製シロップ使用。

林檎の甘い味わいの中に、じわじわとした生姜の辛みが効いてくる、身体を芯から温めてくれるようなホットドリンクです。



新生姜は生姜に比べ、辛みが少なく、水分が多いのが特徴です。自社農園では今年春より、新生姜の栽培を開始。初めての試みとなりましたが、化学肥料を一切使用せず、有機肥料100%でみずみずしく、とても美味しい新生姜ができました。よろしければぜひご賞味くださいませ。

新作デザート等
発信してます!

Please check▶



@HARUSANSAN.AWAJI

2024限定!

農家レストラン 陽・燦燦

Original Drink

Follow me

農家レストラン 陽・燦燦



@HARUSANSAN.AWAJI

Original



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。

ドリンク人気No.1!

淡路島 自家製ジンジャーエール

¥700

新六ファームの新生姜使用!

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る。



山香るクラフトコーラ

¥700

山コーラには「飲む点滴」と称されるほど栄養豊富な甘酒(甘糍)を使用。菊炭、ゆず、米、生姜、4の山の恵みが入っています。生姜は無農薬生姜。

淡路島里農園の生絞りみかんジュース

¥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みかんをその場で生絞り。みかん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。



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

Original Baked Sweets

※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。



※左の写真は焼き菓子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 (鳴門金時ショコラ)



※写真はイメージです。

ちょこっと甘いものが食べたい方におすすめ!