



完熟いちごのソフトクリーム

農園パティスリーだからできる
こだわりのソフトクリーム

- ・濃厚な味わいのソフトクリーム
- ・いちごパウダーを混ぜたサクサクのメレンゲ
- ・アーモンドプードルのザクザク食感クッキー
- ・クリームに負けない完熟いちごソース

アレルギー： (アーモンド)



ガトーショコラ (ハーフサイズ)

2種類の国産最高級チョコレートに
完熟いちごパウダーを練り込み、低温で
じっくり焼き上げました。いちごクリームを
トッピング。通常の半分のサイズです。

アレルギー：



スイートポテト

Slow Farmで育てたさつまいもに、
生クリームとバターを加えたコクのある
スイートポテト。

アレルギー：



カップスイーツ

優しい甘さのさつまいもクリーム
とコクのある生クリームが特徴。
じっくり低温で仕上げた焼き芋を
トッピング。

季節によってフルーツが変わります。

アレルギー：



チーズケーキ (ハーフサイズ)

滑らかでコクのあるチーズケーキに
生クリームと旬の梨をトッピング。
通常の半分のサイズです。

アレルギー：



黒川卵のプリン

新鮮な黒川産卵の
口当たり滑らかなプリン。

アレルギー：



完熟いちごのスムージー

果汁100%のいちごシロップと、-40度で
瞬間冷凍をしたいちごを約30粒分
ジューサーにかけ作ったスムージー。

アレルギー： なし

いちごミルクシェイク

自家製のいちごコンポートシロップを
ミルクと合わせ、さっぱりとしたミルク
シェイクに仕上げました。

アレルギー：



2種の プチタルト

サクサクタルトに・・・
カスタードとほうじ茶クリームに和梨、
カスタードとさつまいもクリームに
焼き芋をトッピング。
2種類の味を楽しめます。

アレルギー： (アーモンド)



3日かけて作る いちごのフィナンシェ

焦がしバターをたっぷり使い、外は
カリッと香ばしく、中はしっとり。自家製
いちごパウダーとジャムが特徴。

3日かけて作る いちごのマドレーヌ

自家製の糖漬けいちごがアクセント。
いちごの粒感とふんわりした食感が
楽しめる優しい味わいのマドレーヌ。

アレルギー： (アーモンド)
(どちらも)