



STRAWBERRY FAIR 2026 第一弾

和歌山県のフルーツ農家「紀のファーム」林 真司さんが、土壌からこだわり低農薬で育てたいちご「まりひめ」を使用。皮が薄く県外にはほとんど出回らない希少いちごで、甘みが強く酸味はおだやか、果汁もたっぷりです。ぜひこの機会にご堪能ください。



Marihime Strawberry French Toast

まりひめいちごのフレンチトースト **1420**

人気のミルク食パンのフレンチトーストにビターなココアパウダーを纏わせ、甘く濃厚ないちごをたっぷりのせた贅沢なフレンチトースト。



Marihime Strawberry Tart

まりひめいちごのタルト **1200**

濃厚なチーズタルトの上にチョコレートホイップと、瑞々しいまりひめをたっぷりトッピング。



Gateau au Chocolat

ガトे・オ・ショコラ **940**

2種類のチョコレートを使用した定番のケーキ。いちごの優しい酸味との相性をお楽しみください。



Marihime Strawberry Sandwich

まりひめいちごのサンド **860**

北海道産のマスカルポーネをホイップに仕立て、まりひめいちごをサンドしました。



Strawberry & Chocolate Acai Bowl

いちごとチョコのアサイーボウル **1320**

アサイーとまりひめいちごの甘くみずみずしい果肉とカカオの風味が相性抜群です。



Strawberry Black Tea (HOT / ICED)

苺のブラックティー

600 (in/out)



Strawberry Hot Chocolate (HOT)

苺のショコラショコラ

680 (in/out)