



STRAWBERRY FAIR 2026 第二弾

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ないちごで、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をほんのり甘いフレンチトーストに仕上げました。甘いいちごと、ほんのり香るさくらホイップの風味とお楽しみください。



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さくらホイップと、瑞々しいまりひめをたっぷり。ボリュームのある華やかなタルトです。



Marihime Strawberry Parfait

まりひめいちごの
パフェ 1080

自家製グラノーラに、いちごのジュレとまりひめいちごをたっぷり使ったパフェ。



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。



Marihime Strawberry Acai Bowl

まりひめいちごの
アサイーボウル 1320

サンパソンの有機アサイーに自家製グラノーラやフルーツをトッピング。



Strawberry Milk

自家製いちごみるく

880 (in/out)



Strawberry Soda

まりひめいちごソーダ

780 (in/out)