オドロキ

# 「！」を実らせる。

GREENARIUMは、農業と食の「！」体験を生み出すブランドです。

わたしたちが栽培したトマトといちご、
そして淡路島の食材が味わえるレストラン、
GREENARIUM awajishima。

たくさんのいちごを星のように見上げながら、
ゆったりと過ごすことのできる空間、いちごピクニック。

いちご愛がとまらない！
いちごづくしのカフェ＆産直ショップ、GREENARIUM granary。

今まで味わったことのないような「！」を次々と実らせることで、
あなたの毎日をワクワクで満たしていきます。

GREENARIUM
awajishima

greenarium
granary

## A1 デコトマト ¥300

### GREENARIUMのトマト

レストランに併設したトマトラボでは、
18種類以上のトマトを育てています。

面白い形をえらんでもよし、カラフルに彩ってみてもよし。

あなたの個性を一皿に表現してみてください！

# SPECIAL SALAD

A2

## なにいろ探せる？ 淡路野菜の彩りサラダ

¥1,280

うちの甘いトマトを主役に、
季節のフルーツで彩ったサラダ。
食べに来るたびに違った楽しみを
届けてくれます。

A3 **ひかえめサラダ** ¥580

サラダも食べたい。パフェも食べたい。そんな方におすすめ

A4

## 淡路野菜の バーニャカウダ byフレッシュグループ

¥1,280

淡路野菜をふんだんに使った、
味噌のバーニャカウダ。

この小さな島で誰かが育てた野菜、
そしてわたしたちが大切に育てたト
マトを味わってください。

# A LA CARTE

数量限定！

## A5 淡路のスズキとタコのアクアパッツァ ¥1,980

(バケット付き)

トマトたっぷりの淡路が詰まった
アクアパッツァをお楽しみください。

## A6 2525蜜玉スープ ¥780

淡路島のたまねぎ農家2525ファームの
美味しい蜜玉を丸ごとじっくり煮込んだ
スープ。

## A7 バケット（２枚） ¥200

スープやパスタに合わせて

## A8 トマト農家のブルスケッタ ¥480

カラフルで甘いトマトを使用。
シンプルな味付けで、うちのトマトの
美味しさに驚いてほしい。

# MEET & RICE

## A9 淡路牛ミートライス ¥1,180

バターライスと自家製のトマトソースでつくったゴロゴロ淡路牛のミートライスです。

A10

A11

A12

## A10 淡路牛100% グリナリウム特製ハンバーグ ¥1,380

160gの淡路牛を堪能できるグリナリウム特製ハンバーグ！
余計なものを加えず、素材から出た肉汁・旨みを味わってください。

## A11 ゴーダ ジャイアン バーガー ¥1,280

淡路牛100%のパティと甘くてやわらかい2525ファームの蜜玉を、自家製のトマト「ジャイアン」と手作りトマトソースで仕上げています。

持ち帰りもできます！

## A12 T.T.T.バーガー ¥1,280

「タルタルソース」「テリヤキソース」「自家製トマト」の超濃厚なハンバーガー。淡路牛100%のパティに、テリヤキソースと北坂養鶏場のさくらたまごを使った濃厚タルタルソースをトッピング。

持ち帰りもできます！

# SPECIAL PASTA

この一皿はトマト栽培からはじまる

フルティカの贅沢トマトソース

## B1 350g プライドトマトパスタ ¥1,280

トマト農家だからこそ知っている、トマトの美味しさと
可能性を引き出した、350ｇプライドトマトパスタ。

一般的なトマトソースは加熱調理用のトマトが使用され、煮詰めるほど酸味が強くなりやすいのをご存じでしょうか。このプライドトマトパスタは、うちでとれた生食人気の「フルティカ」でトマトソースを作っている贅沢な一品。フルティカは酸味が少なくてコクが深い特徴があり、煮詰めるほど旨みが凝縮されます。

# PASTA

**B2** 淡路島レモンクリームパスタ ¥1,380

平岡農園の皮ごと食べられるマイヤーレモンを主役に、
タチウオとヒイカを使った贅沢なパスタ

**B3** 淡路牛のボロネーゼ ¥1,280

トマトと淡路牛の旨みをじっくり引き出した自家製の
ボロネーゼソースを味わってください



**B4** 季節の柑橘ジェノベーゼ ¥1,380

柑橘の酸味とバジルの相性がバツグンのパスタ。
季節に合わせて、旬の柑橘を使用しています。

**B5** トマト農家のナポリタン ¥980

ちょっと懐かしい味わいのナポリタン。淡路島産たまねぎの
甘みとソーセージのボリューム感は大人も子どもも大満足！

**B6** 大人のアラビアータ ¥980

トマト×スパイシーと刺激を求める方におすすめ！
ゴロゴロと入ったベーコンの存在感が強く、納得のボ
リューム

**B7** シェフの気まぐれパスタ ¥1,180

その時期に旬のものを使ったパスタ！内容はスタ
ッフからお伝えいたします

# GREENARIUM SPECIAL PARFAIT

GREENARIUM　ORIGINAL

## C２　桃苺パフェ

¥1,680

グリナリウムの夏パフェといえばこれ！
かわいいとおいしいが詰まった桃苺パフェ

桃のシロップ漬けからいちごソース、
クッキーやソルベとすべてを手作り。

特にいちごソースは、いちごをそのまま
絞ったみたいにいちご感とつぶつぶ感を
追求しています。

素材がいいから見た目もシンプルに。

### ひとつひとつにこだわりを

花のように飾られた、
自家製シロップに漬けた桃

つぶつぶ感がたまらない、いちごソース

自家製の濃厚ないちごを味わえるソルベ

CCCクリーム(クリームチーズクリーム)
冬の「CCCパフェ」で愛されてきたクリーム
ハマるはず

ざくざくクッキー
食感にこだわって手作りしています

甘さ控えめの薔薇クリーム
いちご×桃×薔薇は同じバラ科だから間違いない

白ワインゼリーは
最後までさっぱりさせてくれる大事な役目

※アルコール成分は入っておりません。

# CHOCOLATE PARFAIT

MAQUI'S × GREENARIUM

## C3 マキィズ チョコパフェ

¥1,680

チョコレート×いちごの相性を追究した
「マキィズパフェ」の夏バージョン！

いろんなチョコの食感と味わいをベリー系でまとめ、
最後まで飽きないようにある隠し味が…。

華やかな見た目に反して、一つ一つのパーツが繊細。
チョコマニアといちごマニアのこだわりがぎゅっと詰まったパフェです。

### チョコマニアのMAQUI'Sとは？

MAQUI'Sは神戸の老舗チョコレート店。彼らショコラティエは、数グラムの配合、数ミリの厚さにこだわり、素材の個性を活かした本格スイーツ作りをするチョコマニア。

わたしたちいちごマニアと同じように、ただ誠実に、自分たちが心からおいしいと言えるものを作り、食べた人の笑顔が見たい。

そんな想いがこのパフェに込められています。

- いちごのメレンゲ
- ルビー＆ダーク板チョコ
- トリュフ
- ブルーベリージャム
- チョコクリーム
- フランボワーズシャーベット
- いちごソルベ＆チョコアイス
- ホワイトチョコプリン
- シャンティ
- 熟成ショコラ
- チョコクランチ
- マンゴーパッションソース
- ジャム
  (ブルーベリー＆フランボワーズ)

# AWAJISHIMA SPECIAL PARFAIT

GREENARIUM ORIGINAL

## C4 レモンパフェ

¥1,380

一口目から最後まで、レモンづくしでさっぱりできるのが、このレモンパフェ！

実はこのパフェ、レモンパフェなのにそんなに酸っぱくないんです。
その理由は平岡農園のレモンを使っているから！

ざくざくクッキー
レモンの皮入りメレンゲ
ドライレモン
さっぱりレモンソルベ
濃厚チーズアイス
平岡農園レモンの自家製ハチミツレモン
すっぱいレモンカード
ほんのりレモンのチーズムース
神戸紅茶のダージリン寒天
鮮やかな空色ゼリーは
ブルーキュラソーをちょっと
ハチミツたっぷりのレモンゼリー

### 平岡農園のマイヤーレモン

淡路島でレモン・みかん農家として60年以上の歴史を持つ、平岡農園。美しい実をつくるために木のトゲを手作業で取り、安心して皮ごと食べれるように除草剤やワックスを使用せずに栽培しています。

その中でもマイヤーレモンは糖度が約9度と高く、優しい酸味とびっくりするくらい果汁がたっぷり！その強い香りは加工しても存在感を失いません。

ただおいしいものをつくる。そのためには人の手でしかできない地道な作業があるんです。

※アルコール成分は入っておりません。

# SWEETS

いちご串　　¥480

グリナリウム流のいちご大福は包まないんです！

いちご畑　　¥480

まるでいちご畑。掘り進めながら何が出るか楽しんでください！

ガトーショコラ　　¥580

濃厚なガトーショコラとうちのいちごの甘さが絶妙です。

いちごのブランマンジェ　　¥480

うちのいちごとカスタードソースが楽しめる。ちょっとデザートを食べたい方にオススメ！

チーズケーキ　　¥480

イチゴ型に焼いた手作りクッキーに、やわらかいチーズムースを添えて

いちごソルベ　　¥480

いちごをたっぷり使ったいちごソルベ。レモンも効いててさっぱりします！

# TEA

茶葉は神戸紅茶を使用。兵庫県の水に合わせて厳選された茶葉の中から、
紅茶鑑定士と相談してそれぞれの飲み方に合わせて選びました。

**D1** 贅沢紅茶 いちご ¥550

渋みがなく、いちごとキーマンの甘味が見事にマッチしたオリジナルのいちごティです。

**D2** 贅沢紅茶 ストレート ¥500

味・コク・香りのバランスがいい時期に収穫されたダージリンの紅茶は、甘みの強いデザートにぴったり

**D3** 贅沢紅茶 ミルク ¥550

2倍の量で茶葉を提供することで、濃厚な淡路島牛乳にマッチしたミルクティです。

**D4** アイスティー ¥400

持ち帰りもできます！

キーマン

ダージリン

アッサム

# CAFE

日米珈琲で一番歴史がある「ハイセレクトブレンド」を使用。
流行に合わせて配合を変えたりと長く神戸で愛されてきたブレンドコーヒーです。

**D5** コーヒー HOT / ICE ¥400

持ち帰りもできます！

**D6** カフェラテ HOT / ICE ¥450

持ち帰りもできます！