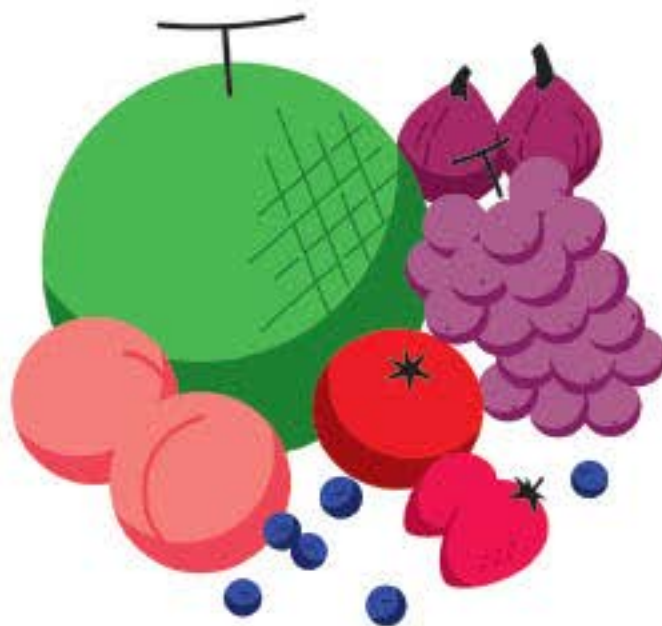


過保護 フルーツ パライ

KAHOGO FRUIT PARLOR
GREENARIUM awajishima



過保護につくる農業者
畑からつくる
つくるを楽しむ

私たちは過保護に栽培します。
甘やかすわけではなく、深く興味をもち、深く理解する。
成育に深くコミットすることが過保護栽培です。
糖度が上がる。肥大する。
植物の中で何が起きているのかが知りたくて。
ひとつ分かると、ひとつ分からなくなる。
その積み重ねをたゆまなく続けること。
大変で、面白い。

P1 白雪パフェ ¥2,280

Snow White parfait

いちご農家だからできるパフェ。
美味しいいちごを栽培できるからこそ作れるパフェ。
いちご愛をこのパフェで表現しました。

1パック分のいちごが詰まったこのパフェには、
レモンゼリーや甘さをひかえたシャンティ、
さっぱりした紅茶ソルベなど、最後まで飽きずに
楽しめる工夫が詰まっています。

飴細工
頂果いちご
シャンティ(生クリーム)
紅茶ソルベ
ホワイトチョコランブル
いちご(紅ほっぺ)4粒分
いちごソース
スポンジケーキ
ハートいちご(かおりの)
レモンゼリー
淡路島ミルクプリン
いちごソース



P 2

季節のフルーツ 和・ラモード ¥1,480

Seasonal fruits
japanese-style a la mode

和菓子好きにはたまらない魅力と
誘惑たっぷりの一皿が完成しました。
小豆からこだわってつくる地元の
和菓子屋“かじた屋”のあんこや
お餅を使用しています。



クランブルクッキー
抹茶アイス
ゆずアイス
バニラアイス
みたらし団子
きな粉のわらび餅
あんこ
抹茶クリーム
さくさくパイ
オレンジピールのジャム
フレッシュいちご



季節のフルーツ
ドライオレンジ
クランブルクッキー
ピスタチオアイス
紅茶アイス
ミルクアイス
シヤンティ
りんご・オレンジのコンポート
自家製プリン
りんご・バナナのキャラメリゼ

P 3

季節のフルーツ プリンアラモード ¥1,480

Seasonal fruits
pudding a la mode

コンポートやキャラメリゼなど、
フルーツにひと手間かけることで、
高級感のある贅沢な味わいにな
りました。

淡路島の北坂養鶏所で育てられた
たまごを使用した自家製プリンと
季節のフルーツのハーモニーを
お楽しみください。

P 4

過保護いちごの パンケーキ ¥1,280

kahogo strawberry pancakes

口当たりが良いパンケーキと
甘さをひかえた生クリームが、
主役のいちごの引き立て役に！
いちごたっぷり。シンプルが
一番ないちごのパンケーキです。



P5

いちごブリュレのクレープ ¥1,180

Strawberry brûlée crepe

みんなが大好き、ブリュレクレープ。

キャラメルソースやカスタード、見た目からは想像できないくらいたくさんのいちごが入っています。

P6

いちごとCCCのクレープ ¥1,080

Strawberry and CCC cream crepe

クリームチーズといちごを合わせた濃厚なCCCクリームを使用しています。

いちごソースにいちごソルベなど、いちご尽くしのクレープです。

P7

いちごとチョコのクレープ ¥1,080

Strawberry and chocolate crepe

濃厚なチョコレートのアイスやソース、クリームのほかに、食感のアクセントにチョコクランチが入っています。チョコといちごの相性が抜群なクレープです。

過保護いちごのオムレット

kahogo strawberry omelette

¥480

ふわっと軽い生地に、こだわりの自家製クリームをたっぷりサンド。

全ての工程をパティシエが丁寧に手作りした自慢のオムレットです。

P9

チョコ × オレンジジャム
Chocolate cream × orange jam
チョコレートとオレンジピールを
合わせてちょっと大人な味わいに。

P8

抹茶 × あんこ
Matcha cream × red bean paste
抹茶クリームと甘さをひかえた
あんこがいちごと良く合います。
和菓子好きにはたまらない！

P10

生クリーム × カスタード
Fresh cream × custard cream
王道の組み合わせ！
シンプルだからこそ、いちごと
良く合うのでオススメ！

P12

紅茶 × カスタード
Black tea cream × custard cream
アールグレイの茶葉を使用し、
あっさりとした味わいに。
少し入れたラズベリーソースが
アクセントに！

P11

クリームチーズ × 生クリーム
Cream cheese × fresh cream
クリームチーズといちごを混ぜた
特製CCCクリームを使用！

P13

いちごソフト ¥1,200

Strawberry soft cream

いちごを贅沢に乗せた
シンプルなソフト。
つぶ感を残したいちご
ソースをトッピング！



P14

フルーツミックス ソフト ¥1,350

Seasonal fruits soft cream

旬なフルーツが盛りたくさん。
さっぱりしたミルクソフトと
フルーツの相性が抜群です。
※季節により乗せるフルーツが変動します。



P15

淡路島ミルク ソフト ¥450

Milk soft cream

淡路牛乳を使用した
ミルクソフト。
ナッツクランブルが
入っています。



P16 ピンクいちごの スムージー ¥980

Pink strawberry smoothie



ホワイトチョコとミルクをベースに
フローズンいちごを混ぜて作りました。
中身もトッピングも、いちごまみれの
スムージーです。

P17 ブラックいちごの スムージー ¥980

Black strawberry smoothie



チョコといちごを組み合わせた
ブラックスムージー。
この時期に飲みたくなる最強の
スムージーが完成しました。

P18

いちご畑 ¥500

Cupcake with strawberries

ディプロクリーム、スポンジ生地、
グラノーラ、コンポートなど、
想像以上に盛りだくさん入っている
本格的カップケーキ。

まるで土に植わっているかのような
可愛い見えた目も人気のポイント！

P21

いちごチーズ プリン ¥480

Strawberry cheese pudding

P19

いちご ティラミス ¥500

Strawberry tiramisu

P20

いちご エクレア ¥480

Strawberry eclairs

P23 いちご串 ¥500

Strawberry skewers

こしあんが入った、形を変えた
いちご大福。

毎年大人気商品です。

P22 いちごのバスク チーズケーキ ¥580

Strawberry Basque Cheesecake

自家製いちごコンポートを混ぜて
作ったバスクチーズケーキ。

※ホール(4号)冷凍のみ
テイクアウトできます。(2,500円)

P 24

もみもみいちごミルク ¥600

Strawberry milk momimomi

フレッシュのいちごを自分でつぶしながら飲むいちごミルク。
いちごのつぶ感と特製ミルクの相性がクセになる。

P 25

過保護いちごのラッシー ¥600

kahogo strawberry lassi

さっぱりとしたヨーグルトベースのラッシーにいちごソースを
合わせました。凍らせたいちごを混ぜ崩しながらお飲みください。

P 26

ブルーベリーのラッシー ¥600

Blueberry lassi

自家製のブルーベリージャムを使用しています。
同じベリー系なのでトッピングしたいちごとも良く合います。

P 27

もものラッシー ¥600

Peach lassi

ほんのりももの香りがする、優しい味わいに仕上がりました。

P 28

自家製レモンスカッシュ ¥600

Homemade lemon squash

レモンをはちみつ漬けにした自家製シロップで
作ったスッキリした味わいのレモンスカッシュ。

P 29

いちごソーダ ¥600

Strawberry soda

いちごピューレをソーダで割りました。

P 30

オレンジジュース ¥550

100% orange juice

ドリンクセットの お知らせ

1,000円以上の商品と
一緒にドリンクを注文
すると表示価格より
200円引きでご購入
いただけます。

【セット】を選択して
ご注文ください。





P 3 1

贅沢紅茶 いちご ￥550
Luxury strawberry tea
使用茶葉：キーマン

P 3 3

贅沢紅茶 ミルク ￥550
Luxury milk tea
使用茶葉：アッサム

P 3 5

グリーンティ ￥400
Green tea (hot)

P 3 7

はちみつ紅茶 ￥400
Honey tea (hot)

P 3 9

ゆずの紅茶 ￥400
Yuzu scented tea (hot)

P 4 1

ホットカフェラテ ￥450
Hot cafe latte

P 4 3

アイスカフェラテ ￥450
Iced cafe latte

P 3 2

贅沢紅茶 ストレート ￥500
Luxury straight tea
使用茶葉：ダージリン

P 3 4

神戸紅茶のアイステイ ￥400
Iced tea

P 3 6

ルイボステイ ￥400
Rooibos tea (hot)

P 3 8

アイリッシュクリームティ
Irish cream tea (hot) ￥400
ミルククリームとアイリッシュウイスキーで
作られたリキュールのフレーバーティです。

P 4 0

ホットコーヒー ￥400
Hot coffee

P 4 2

アイスコーヒー ￥400
Iced coffee

P 4 4

ストロベリーココア ￥450
Strawberry cocoa
ココアにいちごとラズベリーの自家製ジャムを
混ぜた、パーラー特製ココアです。

ドリンクセットのお知らせ

1,000円以上の商品と一緒にドリンクを注文すると
表示価格より200円引きでご購入いただけます。
【セット】を選択してご注文ください。

P45 2525オニオンジャイアンバーガー ¥1,380

2525 onion gian burger

グリナリウムオリジナルの淡路牛100%のパテを使用したハンバーガー。
2525ファームの蜜玉でオニオンリングと、ロースト玉ねぎを作りました。
うちのジャイアントマトや淡路島産レタスなど、淡路島の美味しいが
たくさん詰まったハンバーガーです。

※注文が入ってから作りますので、15分ほどお時間をいただきます。



P46 TTTTバーガー ¥1,280

Tartar, teriyaki, tamanegi, tomato burger

グリナリウムオリジナルの淡路牛100%のパテに、
自家製のタルタルソースとてりやきソースで味付け
したハンバーガー。

ローストした玉ねぎも入りパワーアップしました。

※注文が入ってから作りますので、15分ほどお時間をいただきます。