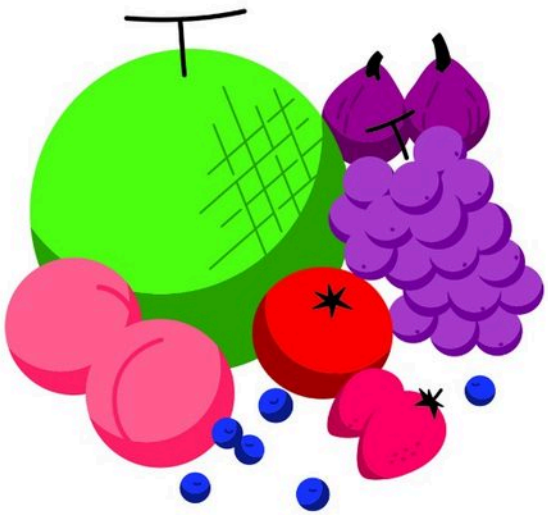
過保護フルーツパーラー

KAHOGO FRUIT PARLOR
GREENARIUM awajishima



過保護につくる農業家
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。
植物の中で何が起こっ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

美味しいいちごを栽培できるからこそ生まれた、
いちご愛たっぷりのパフェ。
1パック分のいちごを贅沢に使い、レモンゼリーや
甘さ控えめのシャンティ、さっぱりとした
紅茶ソルベを合わせました。
最後まで飽きずに楽しんでいただけるよう、
ひとつひとつの組み合わせにこだわっています。

※いちごが美味しい時期のみのご提供となります。



飴細工
頂果いちご
シャンティ(生クリーム)
ざらめ
紅茶ソルベ
ミックスナッツのクランブル
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
ヨーグルト
淡路島ミルクプリン
いちごソース



P2 CCCパフェ ￥1,480

Strawberry and cream cheese cream parfait

クリームチーズにいちごを混ぜ込んだ、特製CCCクリームを使用したパフェ。
甘さ控えめのクリームがいちごの美味しさを引き立て、いちご本来の味わいを存分に楽しめます。
グリナリウムのオープン当初から愛され続ける、人気の定番パフェです。

ピンクシャンティ
いちごソルベ
ミックスナッツのクランブル
グレープフルーツゼリー
スポンジケーキ
いちごソース
CCC(クリームチーズクリーム)
フレッシュいちご
いちごゼリー

P3

季節のフルーツ プリンアラモード ￥1,480

Seasonal Fruit Pudding à la Mode



季節のフルーツをコンポートや
キャラメリゼに仕立て、素材の
美味しさを引き出しました。

淡路島・北坂養鶏所のたまごで作る
自家製プリンとともに、ひと味違う
贅沢なプリンアラモードを
お楽しみください。

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
シャンティ
りんごのコンポート
自家製プリン
バナナのキャラメリゼ
焼きりんご

過保護いちごの パンケーキ

Kahogo Strawberry Pancakes

ふわふわのパンケーキに、
自慢の過保護いちごを贅沢に。
いちごそのものの美味しさを存分に
楽しんでいただけるよう、
あえてシンプルに仕上げました。

P4

宇治抹茶 ￥1,580

Uji Matcha

P5

王道の生クリーム ￥1,580

Snowy Puff

P6

ビターな大人チョコ ￥1,680

Velvet Choco



P7

いちごとカシスの
ショコラクレープ
￥1,480

Strawberry, Cassis & Chocolate Crepe

チョコクリームとキャラメルクリームの濃厚な
甘みに、カシスアイスとベリーソースの
爽やかな酸味をプラスしました。
ほろ苦さと甘酸っぱさが重なる、
ちょっぴり大人なオープンクレープ。

P8

甘塩仕立ての
いちごとピスタチオの
フロマージュ ￥1,480

Lightly Salted Strawberry & Pistachio Fromage

ピスタチオアイスに、クリームチーズや
サワークリームを合わせ、ひと口ごとに違う味わいが
楽しめるオープンクレープ。
爽やかに香るレモンが全体を引き立て、
仕上げに別添えの藻塩やブラックペッパーを
かければ、さらに奥深い大人の味わいが楽しめます。





P9 いちごとチョコの
クレープ ￥1,180
Strawberry & Chocolate Crepe

P10
いちごの
クレープ ￥1,180
Strawberry Crepe

P11
焼きりんごブリュレの
クレープ ￥1,180
Caramelized Apple Brûlée Crepe



淡路島ミルクを使用した、なめらかな口どけとすっきりとした後味が自慢のソフトクリーム。
カップの底には、ホワイトチョコでコーティングしたミックスナッツ入りのクランブルクッキー。
最後のひと口までお楽しみください。

P12

フルーツミックス

¥1,350

Mixed Fruit Soft Serve

P13

ミルク&ミルク
いちご乗せ

¥1,200

Milk Soft Serve
with Strawberries

P14

ミルク&いちご
いちご乗せ

¥1,200

Strawberry &
Milk Soft Serve with
Strawberries

P15

抹茶とあんこ

¥1,200

Matcha & Sweet Red Bean
Soft Serve

P16 ミルクソフト ¥450

Milk Soft Serve

淡路島ミルクとクランブルクッキーだけの、シンプルなソフトクリーム。
※ひとまわり小さいカップでのご提供となります。



P17 いちごの
スムージー ¥980

Strawberry Smoothie

ホワイトチョコと
牛乳に、いちごを
たっぷり。
中もトッピングも、
いちごまみれの
スムージー。

P18 チョコといちごの
スムージー ¥980

Chocolate & Strawberry
Smoothie

チョコといちごの
最強の組み合わせ。
この時期、つい飲み
たくなるスムージーが
できました。



P19 いちご畑 ￥500

Cake Cup 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
可愛らしい見た目も人気なポイント！

P20 いちご ティラミス ￥500

Strawberry Tiramisu

P21 いちごチーズ プリン ￥480

Strawberry Cheese Pudding

P22 いちご エクレア ￥480

Strawberry Éclair

P23 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）は
テイクアウトもできます。¥2,500

P24 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。

過保護いちごのオムレット
Kahogo Strawberry Omelette　￥480

ふんわり軽やかな生地に、こだわりの自家製クリームをたっぷりサンドしました。
生地からクリームまで、パティシエが一つひとつ丁寧に手作りした、自慢のオムレットです。



P27
生クリームとカスタード
Whipped Cream & Custard
王道の組み合わせ！
シンプルだからこそ、いちごの美味しさが引き立ちます。

P26
チョコとオレンジ
Chocolate & Orange
濃厚なチョコクリームに、爽やかなオレンジピールをトッピング。

P25
抹茶とあんこ
Matcha & Sweet Red Bean
抹茶クリームに、かじた屋さんのあんこを合わせました。和菓子好きにはたまらない一品！

P29
紅茶とベリーソース
Black Tea & Berry Sauce
アールグレイ香る紅茶クリームに、甘酸っぱいラズベリーソースを合わせました。

P28
いちごのクリームチーズと生クリーム
Strawberry Cream Cheese & Whipped
いちごとクリームチーズを合わせた、特製CCCクリームを使用！

P50

蜜玉グラタンパン ￥980

Mitsutama Onion & Tomato Gratin Bread

サンフランシスコで食べた、
忘れられないクラムチャウダーの味を再現！

自家製パンに、甘みたっぷりの蜜玉、
濃厚なクラムチャウダー、
彩り豊かなトマトを合わせました。

お子様にも大人気！
スイーツだけでは物足りない方にも
おすすめの一品です。



P30 **もみもみいちごミルク ￥600**

Momi Momi Strawberry Milk

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。

P31 **過保護いちごのラッシー ￥600**

Kahogo Strawberry Lassi

P32 **ブルーベリーのラッシー ￥600**

Blueberry Lassi

P33 **過保護ももものラッシー ￥600**

Kahogo Peach Lassi

P34 **自家製レモンスカッシュ ￥600**

Homemade Lemon Squash

P35 **いちごソーダ ￥600**

Strawberry Soda

P36 **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
一緒にご注文いただくと、
ドリンクが表示価格より
200円引きに。

※ご注文時に【セット】を
お選びください。





※全種類、フローズンいちごをトッピングしています。



TEA

P37

贅沢紅茶 いちご ￥550
Premium Strawberry Tea
使用茶葉：キーマン

P38

贅沢紅茶 ストレート￥500
Premium Black Tea
使用茶葉：ダージリン

P39

贅沢紅茶 ミルク ￥550
Premium Milk Tea
使用茶葉：アッサム

P40

アイスティ ￥400
Iced Tea

P41

緑茶 ￥400
Hot Green Tea

P42

ルイボスティ ￥400
Hot Rooibos Tea

P43

はちみつ紅茶 ￥400
Honey Black Tea

P44

アイリッシュクリームティ ￥400
Irish Cream Tea
ミルククリームとアイリッシュウイスキーで作るリキュールをイメージした、香り豊かなティー。

P45

ゆずのフレーバーティ ￥400
Yuzu-Flavored Tea



COFFEE

P46

ホットコーヒー ￥400
Hot Coffee

P47

アイスコーヒー ￥400
Iced Coffee

P48

ホットカフェラテ ￥450
Hot Café Latte

P49

アイスカフェラテ ￥450
Iced Café Latte



Burger Plate
¥1,780

選べるバーガーは全部で5種類！
お好きなバーガーを裏面よりお選びください。

フルーツと季節の野菜がたっぷりのサラダには、自家製いちごドレッシングを。
自家製トマトジュースとフライドポテトも付いた、
満足感たっぷりのプレートです。

P50

蜜玉グラタンパン ¥980

Mitsutama Onion &
Tomato Gratin Bread

サンフランシスコで食べた、
忘れられないクラムチャウダーの味を再現！

自家製パンに、甘みたっぷりの蜜玉、
濃厚なクラムチャウダー、
彩り豊かなトマトを合わせました。

お子様にも大人気！
スイーツだけでは物足りない方にも
おすすめの一品です。



P51

淡路の焼きサババーガー

Awaji Grilled Mackerel Burger

焼きサバ・レモン・オニオンスライス・焼きトマト

¥1,580

鯖

P52

淡路の焼きタイバーガー

Awaji Grilled Sea Bream Burger

焼きタイ・大根おろし・青じそジュレ・ガリ

鯛

鱧

P53

淡路ハモの天ぷらバーガー

Awaji Pike Conger Tempura Burger

ハモ天・モッツァレラ・梅あまだれ・トマト

※季節や仕入れ状況により、
魚の産地が変わる場合がございます。

P54

淡路牛とチートマハンバーガー

Awaji Beef Burger with Cheese & Tomato

淡路牛パティ・ゴーダチーズ・特製トマトソース

P55

淡路牛と2525オニオンバーガー

Awaji Beef & 2525 Onion Burger

淡路牛パティ・ローストオニオン
オニオンリング・サルサトマトソース

淡路牛