

# いちご愛がとまらない

わたしたちが育てたいちごのおいしさも、  
いろいろな人に、いろいろなかたちで楽しんでもらいたい。  
そんな思いから、「greenarium granary」は生まれました。

いちご好きな方も、そうでない方も、きっと満足できる。  
わたしたちのいちご愛を全力で感じてください。



greenarium  
granary

0000

名前の通り、香りが店内に広がるほど豊かで、いちご畑にいるような気分を味わえます。白桃を想わせる果実味が人気の品種です。

# GREENARIUM SPECIAL PARFAIT

## シャインマスカットのパフェ

¥1,680

いちご×シャインマスカットの新作パフェ！

秋フルーツの代表シャインマスカットと  
いちごの相性が意外に合うことを発見して  
生まれた一品。

それぞれのパーツはほとんど手作りで、  
特にいちごソースはそのまま絞ったみたいなの  
つぶつぶのいちご感にこだわっています！

ふんだんに使ったシャインマスカットで  
秋を感じてほしいです。



アーモンドが香ばしいチュイル

シャンティ

ピスタチオアイス

濃厚チーズアイス

つぶつぶ感がたまらない  
いちごソース

シャインマスカットの酸味と合う  
サワークリームのシャンティ

食感を楽しめる  
手作りのざくざくワッキー

さっぱり白ワインゼリー  
(アルコール成分は飛ばしております。)



MAQUI'S  
チヨコマニP  
X  
いちごマニP  
GREENARIUM



マキイズ チョコパフエ ¥1,780

チョコレート×いちごの相性を追究した「マギズパフェ」

うちのいちごが引き立つように配合されたチョコは  
 いろんな食感と味わいを届けます。

華やかな見た目に反して、  
一つ一つのパーツは繊細でマニヤたちのこだわりが詰まっています。

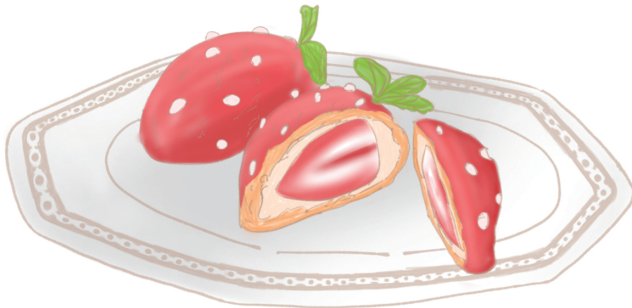
#2 チョコマニアのMAQUI'Sとは?

MAQUI'Sのショコラティエは、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お菓子作りをするチョコマニアです。

わたしたちいちゴマニアと同じように、ただ誠実に、自分たちが心から美味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エに込められています。



# SWEETS



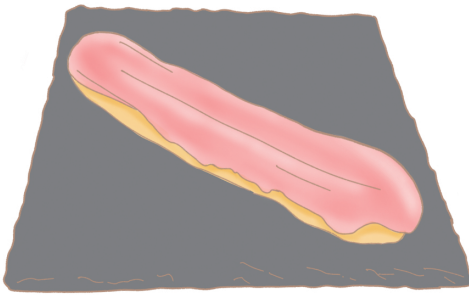
いちごinストロベリー ¥480

いちごをまるごと詰め込んだ、  
見た目がキュートないちご型のシュークリーム。  
わたしたちの「いちご愛」はここから始まりました。



島ソフト ¥750

うちでとれたいちごと淡路島牛乳の  
ミックスソフトクリーム。  
グレープフルーツゼリーがソフトの甘さにマッチ！



いちごのエクレア ¥480

こちらはチョコマニアのMAQUI'Sとつくった、  
いちごクリームが詰まったエクレアです。  
いちご×チョコレートを 즐기ください！

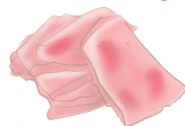


いちご&チーズプリン ¥980

こちらにもMAQUI'Sとつくったスイーツです。  
いちご×チーズの組み合わせは濃厚でべろっと食べちゃおう！

## -GIFT-

特別なお土産に。  
紅ほっぺの芳醇な香りを  
主役に、ミルク風味のホワイト  
チョコ×ワランチのサ  
ワサワ感を楽しめるお菓子  
です。



紅ほっぺの摘みたての香りを  
ギュッと一粒に閉じ込めた、  
いちごトリュフです。

私たちが育てたいちごに合  
わせて、チョコの配合を調整し  
た特別なお菓子です。

紅ほっぺ

チョコワランチ ¥980

いちごトリュフ ¥380

# GREENARIUM ORIGINAL BURGER

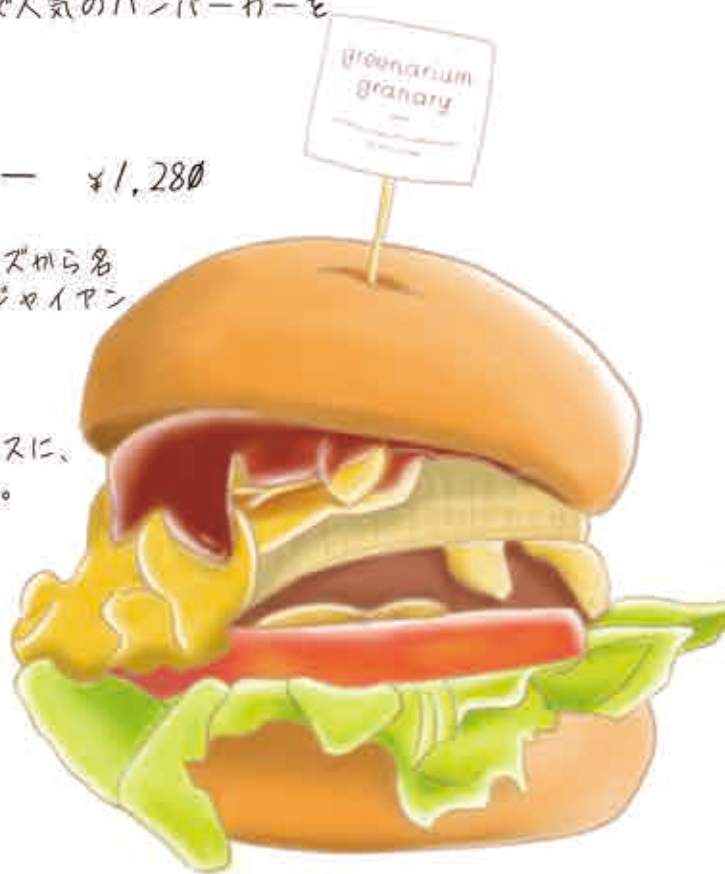
レストラン「GREENARIUM awajishima」で人気のハンバーガーを  
プレイナリーでもご用意しました！

## ゴーダ ジャイアン バーガー ¥1,280

自家製トマトの「ジャイアン」とゴーダチーズから名  
をとった、圧倒的な肉感を味わえるゴーダ ジャイアン  
バーガー！

淡路牛100%のパティと、  
甘くてやわらかい2525ファームの蜜玉をベースに、  
ちょっと大人なトマトソースで仕上げました。

淡路島とGREENARIUMをいっしょに味わえます！

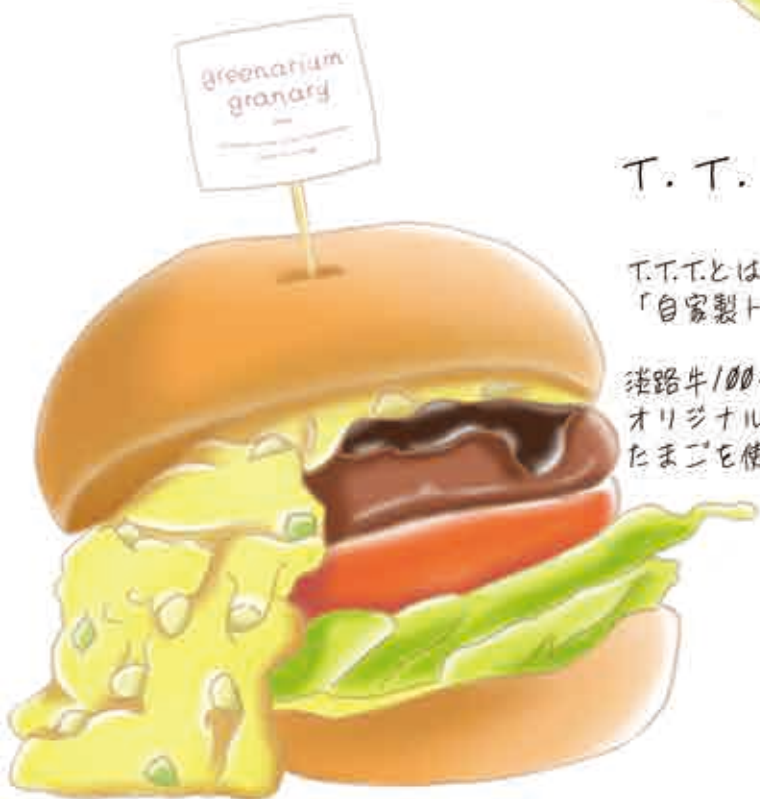


## T.T.T. バーガー ¥1,280

T.T.T.とは「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です。

淡路牛100%のパティに、  
オリジナルのテリヤキソースと、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。

お二さまからの人気が絶大！



# DRINK

冬季だけ



ホットいちごミルク  
¥680



もみもみいちごミルク  
¥600



いちごラッシー  
¥600



自家製レモンサッシー  
¥600



いちごソーダ  
¥680



まんまミカンジュース  
¥600



神戸紅茶のアイスティ  
¥380



アイスコーヒー  
¥380



アイスカフェオレ  
¥450



# CAFE

## 日米珈琲 ハイセレクトブレンド

ハイセレクトはどんな経緯で生まれたのか誰も知らない、謎のブレンドです。日米珈琲で一番歴史があり、神戸で長く愛されてきました。

コーヒー好きも、そうでない方もきっと気に入る、おすすめブレンドコーヒーです。



ハンドドリップコーヒー ¥480  
淡路島牛乳 + ¥20

時間をかけて注ぐほどにコーヒーの深みが増します。お好みの味を探してみてください。

### 美味しく淹れるポイント

- ①中心から500円玉くらいの広さで注ぐ
- ②30秒ほどお湯を注がずに蒸らして、美味しい成分を引き出す
- ③小さな「の」を描きながらゆっくりと注ぎ、お湯を注いでいく



ホットコーヒー ¥380



ホットカフェオレ ¥450

## 3種類の神戸紅茶

兵庫県の水に合わせて、「そのとき」の最高の茶葉をつくるのが神戸紅茶。

紅茶鑑定士と相談して、それぞれの飲みちに一番合う茶葉をご用意しています。



いちごティ(キーマン) ¥580

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。



ストレートティ(ダージリン) ¥520

味・コリ・香りのバランスがよ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です。



ミルクティ(アッサム) ¥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。



# うちでとれた STRAWBERRY & TOMATO



グリBOX ¥2,000~

お好きな組み合わせで彩れます。

もらった人の笑顔を想いながら選んでほしい。  
GREENARIUMの愛をたくさん詰め込んでみてください！



ラブリーさくら ¥500



カラフルトマト ¥500



あきひめ  
べにほっぺ  
おいにベリー  
かおりの  
やよいひめ

¥700

¥500

# GREENARIUMのトマトたち



フルティカ



チョコちゃん



ワラウディア



みどりん



ララ



むらぼん



きい



しずめ



パトラッシュ



ジーナ



ラブリーさくら



トラさん



ウマビー



ウマパン



ウマロット



ひよっこり



ウマジ



モモコ

# GREENARIUMのいちごたち



あさひめ



ペにほっぺ



おいしベリー

New!



やよいひめ



かおりの

レア!