

桃スイーツめぐり2024

7/1(月)よりエルワールドの系列店10店舗で「桃スイーツめぐり2024」開催！
和歌山県桃山町から直送！有機肥料で大切に育てられ、食べごろまで熟した採れたての桃を使用。



桃のレアチーズタルト **1080**

焼き上げたチーズタルトの上にレアチーズを絞り、フレッシュな桃のコンポートをたっぷりトッピングしました。チーズタルトと桃の絶妙な相性をお楽しみください。



桃のコンポートとバニラアイス ～ピーチメルバ～ **980**

和歌山県産の桃をコンポートし、バニラアイスとラズベリーソースで合わせたデザートです。新鮮な桃の甘さとバニラアイスのクリーミーさをお楽しみください。



桃、生ハム、水牛モッツアレラチーズのサラダ仕立て **1480**

和歌山県産のジューシーな桃と、生ハム、チーズの相性が抜群です！エキストラヴァージンオイルと天然海塩（フルールドセル）をかけてお召し上がりください。



和歌山白桃のラッシー **780** / マンゴーのラッシー **680** / パイナップルのラッシー **680**

自家製シロップのラッシー3種類！桃、マンゴー、パイナップルのジューシーな甘さと、ヨーグルトのまろやかさがフルーティーな味わいを引き立てます。それぞれのフルーツの特徴を活かしたドリンクをぜひお試しください。



Farm to table

和歌山県桃山町の桃を使用

主役の桃は、和歌山県桃山町から産地直送。果物の生産が盛んな和歌山県は、古くから桃の栽培を行っており、生産量では関西一を誇ります。和歌山の契約農家「ふる一つふぁーむわかやま」の田中さんが育てる桃は、有機肥料のみを使用し減農薬で安心・安全です。田中さんの熱いこだわりと愛情がたっぷり込められています。収穫前には必ず糖度を測定し、完熟の状態でお届けします。桃はとっっても甘いです。フェア期間中は、早生から晩成品種までさまざまな桃が登場します。とっておきの桃をお楽しみください。



株式会社ふる一つふぁーむわかやま
649-6124 和歌山県紀の川市桃山町市場 591
<https://f-f-wakayama.com>

10店舗で開催中の「桃スイーツめぐり2024」最新情報はInstagramにて配信中！
8/30より「秋のスイーツめぐり(仮)」開催予定！
instagram: @elleworld_official



muse's classic

DOLCE MENU

museの定番ドルチェは全て自家製。

シェフが作る本格的な味わいをお楽しみください。

Sweet potato

Baked cheesecake



Gâteau au chocolat

Assorted dolce

自家製ドルチェ 3種盛り合わせ

贅沢にドルチェを楽しみたい方にオススメです。

【内容】鳴門金時のスイートポテト、濃厚ガトーショコラ、バイクドチーズケーキ

1280



Creme brulee

蘭王卵のクレーム・ブリュレ

程よい口溶けのアイスブリュレ。

良質なサトウキビ100%で作られたフランス産カソナードを使用。

880



Gâteau au chocolat

濃厚ガトーショコラ

小麦粉を使用せず

レアに焼き上げた、

チョコレートの風味豊かな

ガトーショコラです。

880



Sweet potato

鳴門金時のスイートポテト

上品な甘味の鳴門金時と

コクのあるきび砂糖で

相性良く仕上げました。

880