FIG FAIR 2026 9.1 TUE — 10.31 SAT

エルワールド系列店11店舗で開催「FIG FAIR 2026」。和歌山県・紀の川市から届く低農薬で大切に育てられたいちじくは、
ふわっとした食感と果肉の甘さが特徴。ぜひこの機会に個性あふれるこだわりのスイーツや料理をお楽しみください。



Fig Cheese Tart

いちじくのチーズタルト 1480

香ばしく焼き上げたチーズタルトに、なめらかなレアチーズと旬のいちじくを贅沢に重ねました。



Fig Dessert Pizza with Gelato

いちじくのデザートピッツァ ジェラート添え 1780

みずみずしいいちじくを贅沢にのせて焼き上げ、冷たいジェラートを添えたデザートピッツァ。



Ran-oh Egg Pudding with Figs

蘭王たまごのプリン いちじく添え 1280

蘭王たまごの濃厚なコクを生かした、なめらかなプリン。
旬のいちじくとアイスを添えました。



Fig, Burrata & Prosciutto Salad

いちじくとブラッターチーズ、生ハムのサラダ 2180

旬のいちじくに、まろやかなブラッターチーズと
生ハムを合わせた、甘みと塩味が調和するサラダです。



House-made Fig Jam Cheese Tea

自家製いちじくジャムのチーズティー 950

自家製いちじくジャムと香り高いダージリンティーに、
クリームチーズを使った濃厚なフォームを重ねました。
いちじくの果実感と、まろやかなコクを楽しむデザートティーです。



Farm to Table

和歌山県紀の川市の“いちじく”を使用

生産者さんは和歌山県のフルーツ農家「成farm」さん。農園は和歌山県北部を流れる紀の川流域に位置しており、贅沢にもミネラル豊富な土壌で農業に適した場所です。先祖代々受け継がれてきた農業のノウハウを生かし、低農薬で大切に育て、収穫などはひとつひとつ手作業で丁寧に行っております。おいしい果物をつくり、皆様に喜んでもらえるよう取り組んでおります。



成farm
和歌山県紀の川市粉河 2119-1
【HP】https://narufarm.jp / 【Instagram】@naru.farm

11店舗で開催中の「いちじくフェア2026」
最新情報は instagram にて配信中！
11/1より「Winter fair(仮)」開催予定！
instagram：@elleworld_official

※なくなり次第終了 ※食材の産地や内容は入荷状況により、告知なく変更させていただく場合がございます ※画像はイメージです

muse

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。



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】スイートポテト、濃厚ガトーショコラ、ベイクドチーズケーキ

1580



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。

1180



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。

1280



Sweet potato

スイートポテト バニラアイス添え

旬のさつまいもを使用した、
なめらかなスイートポテトに
バニラアイスとチョコレートを添えました。

1280

※なくなり次第終了 ※食材の産地や内容は入荷状況により、告知なく変更させていただく場合がございます ※画像はイメージです

muse