

過保護 フルーツ パラー



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。

G1 過保護シャインマスカットのパフェ ¥1,780

kahogo shine muscat parfait

宝石のように輝く“過保護シャインマスカット”をふんだんに使った贅沢すぎご褒美パフェ。

口に入れた瞬間に広がるシャインマスカットの爽やかな甘みと、パフェ層に重ねられたマスカットゼリー、ミックスナッツのランブル、クリームチーズのアイスなど、食感や香りのコントラストも楽しめる上品なスイーツです。1粒1粒が大切に育てられた“過保護シャインマスカット”だからこそ、素材の味が伝わる特別なパフェをご賞味ください。



アーモンドチュイル
チーズアイス
ミルクアイス
過保護ぶどう
シャインマスカット7粒
ミックスナッツランブル
いちごソース
カスタードクリーム
サワークリームシャンティ
白ぶどうのゼリー

G2 過保護ももといちごのパフェ ¥1,580

kahogo peach & strawberry parfait

今年はお過保護ももを使用。

シロップ漬けしたももを、贅沢に半分使用しました。

中には、バラのフレーバーがするシャンティや、いちごソースなど、バラ科のフルーツで合わせることで、統一感のある繊細な味わいに仕上げました。一番下には、白ワインゼリーを入れ、さっぱり最後まで味わっていただけます。

※アルコール成分は飛ばして使用しております。



過保護もも
ミックスナッツのクランブル
いちごヨーレ
CCCクリーム
いちご
いちごソース
バラシャンティ
白ワインゼリー

G3 過保護いちごとオレンジの ティラミスパフェ ¥1,380

kahogo strawberry and orange tiramisu parfait

ティラミスのやわらかな口どけが贅沢なパフェ。
なめらかなマスカルポーネのクリーム、スポンジ生地やベリーのソースが絶妙に重なり、
過保護いちごの香りとほろ苦さがクセになる大人なスイーツです。味の決め手は丁寧に
煮込んだオレンジのコンポート。パフェ全体にはなやかなアクセントを加えます。



マスカルポーネクリーム
×レンゲ
クラッシュ冷凍いちご
ミックスナッツクランブル
ミルクアイス
いちごソルベ
オレンジのシロップ漬け
いちごソース
シャンティクリーム
いちごゼリー

G4

過保護いちごのかき氷 ¥1,280

kahogo strawberry shaved ice

過保護いちご×練乳のかき氷。
いちごソースと練乳クリームをのせた
毎年大人気のかき氷です。
中には美味しく食べていただくための
仕掛けがたくさん。
別添えのマンゴー&パッションフルーツを
使ったソースで、途中で味を変えながら
お楽しみください。



G5

過保護いちごと もものかき氷 ¥1,580

kahogo strawberry and peach shaved ice

過保護に育てたももをまるごと1つ分、
いちごのかき氷の上に乗せました。
もともとバラ科で相性の良いいちごと
もものマリアーージュ。口の中が最後まで
ももに満たされる幸せを感じてください。



G6

過保護メロンのかき氷 ¥1,580

kahogo melon shaved ice

過保護メロンを半玉使った贅沢
すぎるかき氷。

サワークリームを使ったシャンティ、
氷の中に潜んでいるバニラアイスや
マンゴーゼリーが、過保護メロンの
美味しさも引き立てます。

スタッフのオススメは、
最後にたっぷりのメロン果汁と
ソフトクリームを思う存分
楽しむことです。



G7

過保護メロンソフト お試し1/4サイズ ¥980

kahogo melon soft ice cream 1/4 size

1/4カットのお試しサイズ。

他の商品も気になるという方にも
オススメ！

G8

過保護メロンソフト ¥1,480

kahogo melon soft ice cream

あの過保護メロンを贅沢に半分も
食べることができます。

素材の味を楽しんでほしいので、
メロンと淡路島牛乳のミルクソフトで
シンプルに仕上げました。



たっぷりクリームフルーツオムレット

Fruits omelette

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とサンド。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。口どけ滑らかなクリームの中には、ほんのりバニラの香り。甘すぎず、軽やかな味わいで、ひとつ食べれば思わず笑顔がこぼれる優しい美味しさ。

G9

フルーツミックス
¥580

G10

もも ¥480

G11

メロン ¥480

G12

ぶどう ¥480

G13

クリーム ¥380



淡路島ミルクと季節のフルーツソフト

Awajishima milk and seasonal fruit soft cream

淡路島産の新鮮なミルクも贅沢に使った、なめらかでコク深いミルクソフトと、季節のフルーツを合わせました。素材の良さを活かしたシンプルだけど贅沢な味わいをご堪能ください。

G14 過保護フルーツのミックスソフト
¥1,350



G15 過保護もものソフト
¥1,200



G16 淡路島ミルクソフト
¥450



G17 過保護ぶどうのソフト
¥880



G18 キウイとバナナのソフト
¥650



過保護フルーツのスムージー

kahogo fruit smoothie

過保護に育てたフルーツなどもふんだんに使ったスムージー。
それぞれのフルーツの良さを引き出したスムージーは暑い
夏にぴったり！

G19

メロン ¥1,200

Melon

G21

もも ¥1,200

Peach

G23

いちご ¥880

Strawberry

G20

ぶどう ¥980

Grape

G22

キウイ&バナナ
¥680

Kiwi &
banana

G24

ティラミス &
チーズプリン
¥980

Strawberry tiramisu and
strawberry cheese pudding

G25

いちごバスク
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。

G26

いちごのエクレア
¥480

Strawberry eclairs



G27 いちごラッシー ¥600
Strawberry lassi

G28 ももラッシー ¥600
Peach lassi

G29 ブルーベリーラッシー
¥600
Blueberry lassi

G30 自家製レモンスカッシュ
¥600
Homemade lemon squash

G31 いちごソーダ ¥600
Strawberry soda

G32 オレンジジュース ¥500
100% orange juice

G33 贅沢紅茶 ストレート ¥500
Luxury straight tea
使用茶葉：ダージリン

G34 贅沢紅茶 ミルク ¥550
Luxury milk tea
使用茶葉：アッサム

G35 神戸紅茶のアイステイ
¥400
Iced tea

G36 グリーンティ ¥400
Hot green tea

G37 ルイボステイ ¥400
Hot rooibos tea

G38 はちみつ紅茶 ¥400
Hot honey tea

G39 ゆずの紅茶 ¥400
Hot yuzu tea

G40 アイリッシュクリームティ
¥400
Hot irish cream tea

G41 ホットコーヒー ¥400
Hot coffee

G42 ホットカフェオレ ¥450
Hot café au lait

G43 アイスコーヒー ¥400
Iced coffee

G44 アイスカフェオレ ¥450
Iced café au lait

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円引きでお楽しみいただけます。

G45 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。



G46 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。