



日本橋本店限定



か
ご
し
ま
フ
ェ
ア

鹿児島県産 パッションフルーツ

南米原産、和名は「果物時計草」といいます。

果肉は小さな種を含むゼリー状で、独特の芳香があります。

室温で追熟させ、滑らかな皮にシワがよってきたら食べ頃です。

半分に切りお召し上がりください。そのままはもちろん、

少し洋酒をかけたり、アイスクリームやヨーグルトに添えても。

6月22日(水)

→ 28日(火)

絹ごし杏仁 鹿児島の恵み

鹿児島県産のパッションフルーツと
マンゴーを入れたトロピカルソース。

やわらかな杏仁ゼリーにかけて

お召し上がりください。



日本橋本店限定

か
ご
し
ま
フ
ェ
ア

6月22日(水)
→ 28日(火)



鹿児島県産 パッションフルーツ

南米原産、和名は「果物時計草」といいます。

果肉は小さな種を含むゼリー状で、独特の芳香があります。
室温で追熟させ、滑らかな皮にシワがよってきたら食べ頃です。

半分に切りお召し上がりください。そのままはもちろん、
少し洋酒をかけたり、アイスクリームやヨーグルトに添えても。

日本橋本店限定

か
ご
し
し
ま
ま
フ
ェ
ア

6月22日(水)
→ 28日(火)

絹ごし杏仁 鹿児島県の恵み

鹿児島県産のパッションフルーツと
マンゴーを入れたトロピカルソース。
やわらかな杏仁ゼリーにかけてお召し上がりください。