

旬の果実を楽しむ

スペシャルメニュー

季節
の
果実

茨城県産青肉メロン
イバラキング

旬を迎えた茨城県産のメロンをふんだんに使用した、
期間限定の贅沢メニューが揃いました。



果汁溢れる メロンづくしの贅沢パフェ 2,000円

よつ葉ソフトクリームや純生クリームに
一口サイズのジューシーなメロンを
ふんだんに盛り付けて華やかに仕上げた
メロンが主役の贅沢パフェ。



完熟メロンと ロイヤルミルクティーのパフェ 1,800円

さっぱりつるんとしたメロンジュレにソフトクリーム、
ロイヤルミルクティプリンやカスタードクリームを重ね、
ザクザクとした食感がアクセントの紅茶香るクラムブルを
敷き詰めました。丸くり抜いた完熟メロンと塔のように
巻き上げたホイップクリームを乗せた美しくかわいらしいパフェ。

完熟メロンの プロフィットロール仕立て 1,080円

小さなシューを積み上げてつくるイタリアやフランスの定番デザート
“プロフィットロール”をPop'n Fruit Cafe オリジナルの
フルーツスタイルに。ソフトクリームを囲むようにして、
丸くり抜いた完熟メロンと小さなシュー、カスタードクリームを
積み上げ、最後にホイップクリームをトッピングした、自分へ
ご褒美に食べたいデザート。





完熟メロンとヨーグルトバナナコッタの
ブーケパフェ
1,800円

メロンジュレやヨーグルトバナナコッタを重ねた層に
よつ葉ソフトクリームと純生クリームを合わせ、
薄くカットした完熟メロンを
美しく飾った花束のようなパフェ。



果汁したたる
まるごとメロンパフェ
2,000円

果汁たっぷりのメロンを器に
よつ葉ソフトクリームや純生クリームを盛り付け。



メロンとサクサクパイの
できたてミルフィーユ
980円

注文ごとにサクサクのパイや純生クリーム、
カスタードクリームを層に重ね、
たっぷりのメロンを盛り付けた贅沢なミルフィーユ。



たっぷりメロンと生ハムの
冷製カッペリーニ
1,600円

たっぷりのメロンと生ハムを絡めた
シンプルなカッペリーニ。生ハムの塩気が
メロンの甘さを引き出した冷製パスタ。



メープルミルクソースがしみ込んだ
たっぷりメロンのパンケーキ
1,350円

焼き立てもっちり生地
たっぷりのメロンとふんわり純生クリーム、
優しい甘さのメープルミルクソースを合わせたパンケーキ。



メロンと純生クリームの
フルーツサンド
-カスタードクリーム / 白あんの2種盛り合わせ-
1,050円

メロンと純生クリームを合わせた上品な甘さの
フルーツサンド。カスタードクリーム仕立てと
白あん仕立ての2種盛り合わせにて。



生メロンジュース
850円

メロンをふんだんに使用し、
メロンの美味しさを存分に引き出した
自然な甘さのメロンジュース。



生メロンフロート
980円

メロンの旨味が詰まったフレッシュメロンジュースに
自慢のよつ葉ソフトクリームを合わせた贅沢なフロート。