



メロンジュース

600円(税込) ※モーニングはパン・カットフルーツ付

フルーツたっぷりのモーニングで知られる喫茶店。多いときは1日100杯以上も注文が入るといふ「メロンジュース」は、完熟のアールスメロンをくり抜いた器に、搾りたてのフレッシュジュースと果肉がなみなみと注がれている。ふわりと漂うムスクのような上品な香り、口の中ですくろける果肉。強烈なインパクトと、ジューシーな果実を存分に味わえる贅沢に、心を奪われる。

果実香

各務原市神置町2-31-1
8:00～18:00 (LO17:30) ※モーニングは14:00まで
水曜定休(祝日の場合は営業) P25台
TEL.058-382-4070



フルーツみるく 1,000円(税込)

洋楽が流れるアメリカンなカフェ。近くの競馬場にちなんで考案された看板メニュー「ホーシューバーガー」と人気を二分するのが、「茶屋赤鰐」の一番弟子と認められた店主が作るかき氷。夏季限定の「フルーツみるく」は、驚くほどふわふわな氷の上にスイカやバナナなど5種類以上の果物が。さらりとした練乳シロップの余韻がそっと続く、幸福感に包まれる一杯だ。

Blue River Café ブルーリバーカフェ

羽島郡笠松町下本町82
10:00～18:00 (LO17:30) ※時季により異なる
月曜定休(7月中旬～8月末まで不定休) P10台
TEL.058-387-4534



いちごミルク/いちご&ブルーベリー 各350円(税込)

約600坪の農園で、地下水を利用し、減農薬でイチゴを栽培する仙石知詳さん。1年以上をかけ、完熟の状態までじっくり育て上げたイチゴは甘みが強く、香り高い。そのイチゴをふんだんに使ったアイスの「いちご&ブルーベリー」は、一口噛ると果実そのものを食べているかのような味わいが口いっぱいに広がる。滑らかなミルクがベースの「いちごミルク」はどこか懐かしい味。



いちご農園
CROWN BERRY
クラウンベリー
岐阜市岩田西1-645-1
10:00～15:00 ※売り切れ次第終了
不定休 P5台 TEL.058-243-5515



プレミアム生フルーツサンド

250～650円(税込) ※時季により変動

果物専門店が客の要望に応じて始めたフルーツサンド。3代目を継ぐ藤井一将さんは果実の熟れ頃を見極め、その芳醇な香りや豊かな甘み、滑らかな舌触りを引き立たせるため、包丁の切り方一つにもこだわる。生クリームはあえて甘さ控えめに。「ガブリと食べて欲しい」と、分厚めのパンからはみ出すほど大きく切られた果実は、頬張るごとに果汁が溢れ出す。

フルーツ 百果園

岐阜市北島8-7-8
9:30～19:00 火曜定休 P15台
TEL.058-294-0452
http://100-fruit.com



おいしいグレープフルーツの生ジュレ 380円 おいしいマンゴーミルク杏仁 400円 おいしいメロンミルク杏仁 420円(すべて税抜)

東京の有名店でシェフパティシエを務めた経験を持つ店主の遠藤晃さん。フランス菓子の基本を大切に、あくまでシンプルな洋菓子を作る。夏はコンポート仕立てのグレープフルーツやオレンジ、濃厚なマンゴー、瑞々しいメロンなどを閉じ込めた、見た目も涼やかなジュレをぜひ。季節の味が感じられるジュレをつると口に含めば、思わずニコッと笑みがこぼれる。

PÂTISSERIE nico パティスリーニコ

岐阜市東島2-13-9
10:00～19:00 (カフェはLO18:00)
月曜・第3火曜定休(祝日の場合は翌日) P12台
TEL.058-214-8625 http://hello-nico.jp

