

SEASONAL SWEETS MENU

FIG FAIR 2026

和歌山県紀の川市のいちじくを使用したフェアを、エルワールド系列 11 店舗で開催。
減農薬で大切に育てられたいちじくは、ふんわりとした食感と濃厚な甘みが魅力です。



いちじくのミルフィーユ 1580

Fig Millefeuille

蘭王たまごを使用したディプロマットクリームと
ホホワイトチョコムース、いちじくを贅沢に使い仕上げました。



いちじくのパフェ 1680

Fig Parfait

紅茶のジュレとカスタード、ベリーソースの酸味でさっぱりとした仕上がり。
中のクランブルが程よいアクセントに。



いちじくのチーズタルト 1500

Fig Cheese Tart

濃厚なチーズタルトと
サクサクの紅茶のクランブルを合わせた一品。



いちじくのプリンアラモード 1480

Fig Pudding à la Mode

キャラメリゼしたいちじくをのせた
Tsuchi 特製のプリンアラモード

FIG DRINKS



贅沢いちじくのスムージー 880

Fig Smoothie



いちじくとアールグレイのティーソーダ 770

Fig and Earl Grey Tea Soda

14～17時限定
ドリンクセット +300yen

デザートをご注文のお客様に限り、
お得な価格でご利用いただけます。

- ・コーヒー (Hot / Iced)
- ・紅茶 (Hot / Iced)
- ・フレーバーティー (Hot / Iced)
- ・アップルジュース
- ・オレンジジュース

TEA FREE 〈平日 90 分制 / 土日祝 60 分制〉20種類以上の茶葉から、スタッフのおすすめを少量ずつ温かいストレートティーでお淹れいたします。

1000yen

FIG FAIR 2026

和歌山県紀の川市のいちじくを使用したフェアをエルワールド系列店 11 店舗で開催。
減農薬で大切に育てられたいちじくは、ふんわりとした食感と濃厚な甘みが魅力です。



Afternoon Tea Set

| 2 日前要予約 | Reservations required |

いちじくとシャインマスカットの アフタヌーンティーセット

和歌山産いちじくとシャインマスカットを贅沢に使った、
秋のアフタヌーンティーが登場。
果物の自然な甘さを生かした、
手作りのスイーツをお楽しみください。

SET セット内容

- | | |
|----|---|
| 上段 | いちじくのミルフィーユ/ミニカヌレ
いちじくとシャインマスカットのパルフェ
季節のマカロン/ショコラテリーヌ/フルーツ |
| 中段 | 自家製スコーン(クラシック、アールグレイ)
自家製クロテッドクリーム / ラズベリージャム |
| 下段 | 農園野菜のサラダ / ブルスケットタ / 前菜 |

TEA 紅茶

紅茶専門店「amsu tea」の紅茶を少量ずつ、
ホットストレートでお楽しみいただけます。
20種類以上の茶葉からスタッフのおすすめを
ランダムでお淹れいたします。

4200 / ティーフリー付き 5000 ※料金は1名様分です

※料金は1名様分です ※詳しくはスタッフまで



Farm to Table

和歌山県紀の川市の いちじくを使用

フルーツ大国と呼ばれる和歌山県紀の
川市は、美しい自然と豊かな農作物に
恵まれた地域です。
北部には和泉山脈、南部には紀伊山
地が広がり、その間を東西に、市名の
由来でもある紀の川が流れています。
ミネラル豊富な土壌に恵まれたこの地
で、先祖代々受け継がれてきた農業の
ノウハウを生かし、減農薬で大切に育
てています。
収穫や選別など、一つひとつ手作業で
丁寧に行い、おいしい果物を皆さまに
お届けできるよう取り組んでいます。

成 farm

和歌山県紀の川市粉河 2119-1
Instagram. @naru.farm



「FIG FAIR 2026」の
最新情報はInstagramにて配信！
@elleworld_official

