



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

かごしま フェア

6月19日(水)
→ 25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。
やわらかな杏仁ジェリーにかけて
お召し上がりください。

