



1月13日(木)スタート♪ ランチタイム限定

産直!完熟いちご 30分食べ放題



1日20人限定

わたしが毎朝
選びます!



いちごマスター
いちご縁 志波邦彦さん



あい愛ファーム
ピアノの生演奏を
聴かせて育てる♪



中野農園
いちご一筋50年!
土耕・井戸水栽培



くぼ苺農園
こだわりの畑とハウスを
自ら作った強者!

愛西市の契約農家で大切に育てられた完熟苺を市場を通さず直送!いちごマスターが厳選したおすすめ品種を鮮度抜群でご提供します。+キュービックいちごサンド、ポテトフライ、練乳も食べ放題!楽しいオプションもおすすめ♪

PRICE 1品種食べ放題

- ・大人..... **2,600円**
※大人のみ土日祝+300円
- ・3才~小学生..... **2,300円**
- ・3才未満..... **無料!**

- 産直!完熟いちご
- キュービックいちごサンド
- お口直しのポテトフライ
- オリジナル練乳 **すべて食べ放題!**

OPTION.1 おすすめ!
2品種食べ放題
+350円

- 紅ほっぺ
- かおり野
- とちおとめ
- やよいひめ

上記の4品種から、いちごマスターが厳選!どれになるかはお楽しみ♪

OPTION.2
あったか
チョコフォンデュ
+1人500円(2人前~)

チョコが選べる!

[チョコ]or[ホワイトチョコ]
※食べ放題対象外

#恵比寿楽園テーブル[豊明市] #YR CAFE [犬山市 城下町]

3つの契約いちご農家さんとタッグを組み今年も実現！ [産直！完熟いちご食べ放題]開催！



いちごマスター

いちご縁 志波邦彦さん

いちごマスターが選ぶ、鮮度抜群の完熟苺！さらに、
キュービックいちごサンド・ポテトフライ・オリジナル練乳
4品すべて30分食べ放題で¥2,600♪

当店の大人気企画が今年も登場！

愛西市の契約農家で大切に育てられた完熟苺を市場を通さず直送！

いちごマスターが厳選したおすすめ品種を鮮度抜群でご提供します。

+キュービックいちごサンド、ポテトフライ、オリジナル練乳も食べ放題！

品種の食べ比べができる[2品種食べ放題]や[あったかチョコフォンデュ]
]の楽しいオプションもご用意しました♪

NEXT ▶▶

[完熟苺]と食べ放題メニューのこだわりについて

完熟いちごを存分に味わう！ カフェならではの食べ放題メニュー



●産地直送[完熟いちご] ●オリジナル練乳

こだわりいちご農家とタッグを組んで始める[完熟いちご食べ放題]。いちごマイスターが「大切に育てられたいちごを、1番いい状態で食べていただきたい」と市場を通さず、自ら納品する徹底ぶり。糖度が高い、甘さのしっかり詰まった真っ赤な[完熟いちご]を当店自家製まろやか練乳でお召し上がり下さい。品種は[紅ほっぺ]、[とちおとめ]、[かおり野]、[やよいひめ]の中から、いちごマイスターが厳選した品種をご提供します！



+ 2品種食べ放題にバージョンアップ♪

3つの農家さんから仕入れているからこそできる、当店の特権オプション！味・食感・香りの違いを食べ比べして楽しんで下さい！どの品種になるかは当日のお楽しみ♪いちごマイスターがおすすめ品種を厳選します！あなた好みのいちご品種に出会えるかも♪

+¥350

●キュービックいちごサンド



完熟いちごの甘さと食感を存分に楽しめるよう細部までこだわったサンド。フワッと優しいオリジナルクリームとカスタードクリームで挟みました。かぶりついた瞬間、じゅわっと口いっぱい広がるいちごのジュシーさはまさに幸せの味わい。

●お口直しポテトフライ



いちご狩りに行って思うこと。塩気が欲しい。甘いものを食べ続けるとお口直しにポテトフライが欲しくなるものです。お口の中を塩味でリセットしてさらにいちごを食べて下さい。

+ あったかチョコフォンデュで味変♪

チョコorホワイトチョコの選べるフォンデュ！最後まで飽きず楽しいんでいただける最強オプションです♪いちご狩りではできない、カフェならではのあつあつフォンデュをぜひプラスしてみてください！
※食べ放題対象外(2人前~注文可) **+1人¥500**





三者三様! 愛西市の 契約いちご農家さんをご紹介

●あい愛ファーム [かおり野 & 紅ほっぺ]

胎教つてありますよね。お腹の中の赤ちゃんに音楽を聴かせることです。それをいちごにも取り入れたのが自称 [科学者ピアニスト] 中川 幸雄代表。

ハウスの真ん中にピアノを設置し、毎日中川さんが奏でる優しいメロディーを聞かせて育てています。

正攻法だけでなく、他とは違ったアプローチをしている情熱ある農家さんです。



●中野農園 [とちおとめ]

いちご一筋50年!! プロ中のプロが育てる愛知県では希少品種の「とちおとめ」。

土耕にこだわり、井戸水で栽培されています。我が子のように愛情を込めて育てたいちごは大振りで甘みが十二分。おばあちゃん一人でやっている為、少量出荷。食べれたらラッキーです。

●くぼ苺農園 [紅ほっぺ&やよいひめ]

自ら畑を1から作り、ハウスも自ら作成したという強者農家さん。いちごの軸付きで収穫するスタイルでいちごを触る回数を極端に減らし、お客様に1番いい状態で食べてもらえるようにと、こだわったスタイル。

地方のいろいろな品種を試験的に栽培しております。



いちごの品種によって違う 味・食感・香りを楽しんでほしい



いちごマイスター [いちご縁:志波邦彦さん]

愛西市のいちご農園「はしもと園芸」で勤めたのち独立。
そのいちごの知識を生かして、企業やシェフ・パティシエと
いちご農家の"橋渡し"をするマーケティングセールスの道へ。

私の使命:ミシュランガイド2つ星レストランなど、名古屋市内約10軒のシェフ・パティシエのみなさんから新鮮で美味しい地元食材の依頼を受けて4シーズン目になります。各店のお客様が求めている、農園から直送の新鮮で糖度抜群の美味しいいちごを料理や洋菓子に生かし、農家さんの想いをのせて素材本来の美味しさをシェフ・パティシエにお伝えお届けすることです。

いちごマイスターが選んだ、当店が仕入れるいちご4品種の特徴



[紅ほっぺ]

真っ赤でつやがあり、皮が傷みやすいですが、柔らかく食べやすい。甘みだけではなく酸味もしっかりあります。



[とちおとめ]

色は薄めで皮はしっかり。中身は柔らかく甘みと酸味のバランスがよく食べやすい品種です。



[かおり野]

果肉が少しかため甘味が強く、酸味は少なめ。とにかく香りが強い美味しいいちごです。



[やよいひめ]

他のいちごにはない上品な橙赤色(色が薄くても十分甘い!)と、大粒でしっかりとした果肉、甘さと酸味のバランスに優れた食味が特徴です。

予約優先・1日20名限定

完熟いちご食べ放題-概要-

開催期間	2022年1月13日(木)~2022年5月中旬予定 ※いちごの状態に合わせて販売を終了
提供時間	11:00~17:00(ランチタイムに開催)、30分食べ放題(30分でラストオーダー)
食べ放題内容	・完熟いちご ・オリジナル練乳 ・キュービックいちごサンド ・ポテトフライ
価格	大人 2,600円、3才~小学生 2,300円、3才未満無料 ※大人のみ土日祝は+300円
オプション	+350円で2品種食べ放題 +1人500円(2人前~注文可※食べ放題対象外)であったかチョコフォンデュ[チョコorホワイトチョコ]
参加条件	お一人様ドリンク以上のご注文をお願いします。[小学生以下はドリンクバー付き!]
提供方法	お席にてご提供・追加注文いただけるため席を離れなくてもOK!(感染対策にもなります)
コロナ感染対策	あいスタ認証店。 マスク着用・換気・消毒 徹底しております。

同日販売スタート! **テイクアウト限定商品** 賞味期限2時間! ケーキのようなサンドイッチ [こぼれ苺サンドイッチ]発売!



苺だけをお鍋でコトコト。砂糖も人工甘味料も使わない、苺100%のコンポート。
あまりにおいしいので、完熟苺のサンドイッチにこぼれそうなほどかけました。
食べにくくてごめんなさい。



昨年、短期間ながら**売上100万円超え**を記録した「こぼれ苺サンドイッチ」が今年も登場します。
契約農家直送の完熟苺をふんだんに使用した
ケーキのようなサンドイッチ。
おいしく召し上がっていただくため、
賞味期限は購入より2時間以内となっております。
専用のかわいいパッケージでお渡します。
おやつに、ご褒美に、お土産に、お祝いに、
きっと喜んでいただけますよ。

契約農家直送の完熟苺を使用。 いちご尽しの贅沢サンド



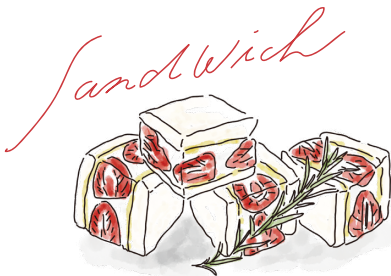
こぼれ苺サンドイッチ [4個入] 税込1,290円



愛西市の契約苺農家さんから、
市場を通さず毎日仕入れる
とっても新鮮な完熟苺です。

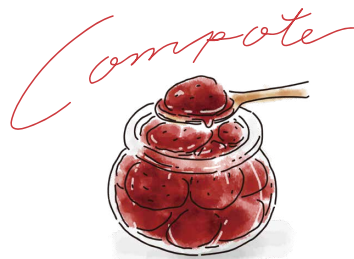


最高の苺サンドを作る、3つのこだわり



完熟苺のサンドイッチ

契約農家直送の完熟苺を、クリーム・シャンティールとカスタードクリームで挟みました。じゅわっと口いっぱいに広がる苺のジューシーさはまさに幸せの味わい。



苺100%のコンポート

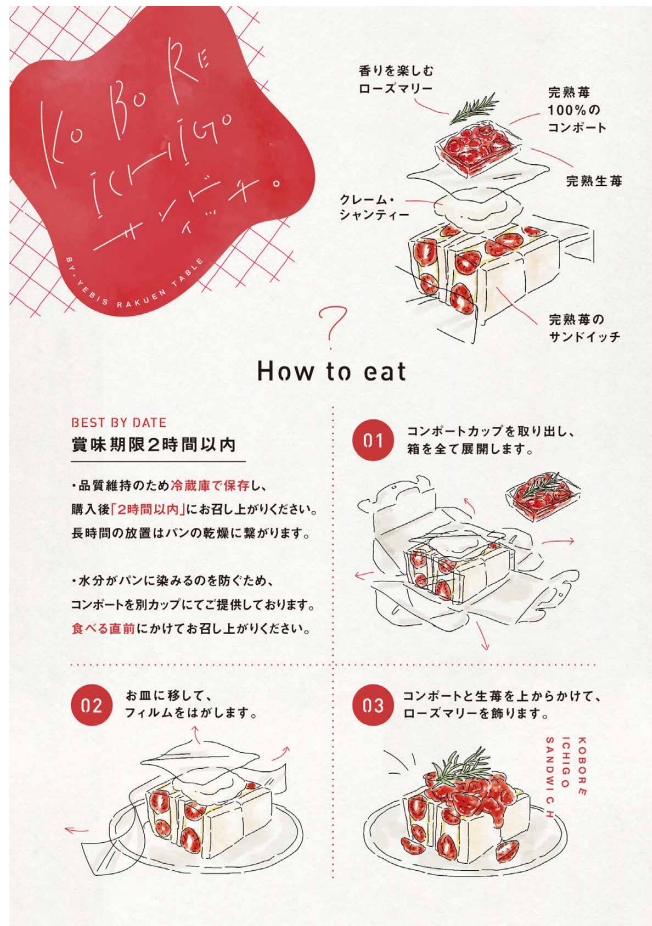
砂糖・人工甘味料を一切使わず、苺のみを煮立てた、苺100%のオリジナルコンポート。苺本来のあっさりとした甘みと酸味をお楽しみいただけます。



クリーム・シャンティール

完熟苺の甘さを引き立てる、当店自慢の生クリームホイップ。甘すぎないので、ボリュームたっぷりのこぼれ苺サンドイッチもペロリと食べられます。

お持ち帰りでも写真映え抜群！ おいしく、かわいく、食べられる工夫



●こぼれ苺サンドイッチ専用パッケージでご提供

購入して、持ち帰り、盛り付けて、食べ終わるまで。ずっとワクワクしてほしい！

ピンクの箱にオリジナルのステッカーと、青いリボンでおめかしした専用BOXでご提供。
絶対に写真を撮りたくなるパッケージを目指しました。

また、品質を保つために乾燥防止のフィルムでパンを保護し、コンポートはカップに入れて直前にかけていただくように工夫。3ステップで簡単に美しくお皿に盛れるので、お手軽にお店で食べるスイーツがご自宅で再現できますよ♪

こぼれ苺サンドイッチ-概要-

販売期間	2022年1月13日(木)～2022年5月中旬予定 ※いちごの状態に合わせて販売を終了
提供時間	電話受付9:00～、受け渡し10:00～21:00 ※火水は～16:00 (L.O.1時間前)
提供方法	テイクアウト限定(デリバリーは出前館※両店・UberEats※豊明店のみで販売) 数量限定・予約優先(電話予約)
価格	4個入り1,290円(デリバリーは価格が異なります)



恵比寿楽園テラ

日本初！つけパンシチュー専門店

豊明市

〒470-0001

愛知県豊明市沓掛町東門26-2

TEL. 0562-85-9220

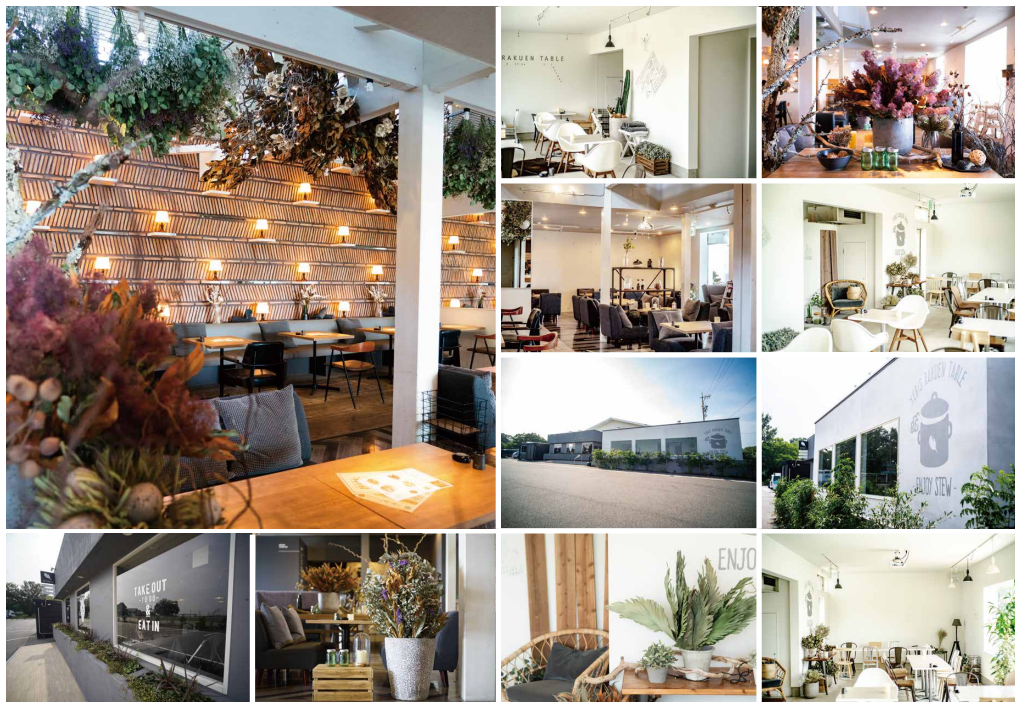
OPEN.11:00-22:00(L.O 21:00)

火水のみ 11:00-16:00

※コロナの状況により変動あり

instagram. @yebis.rakuen.table

URL.http://www.yr-cafe.co



[日本初！つけパンシチュー専門店]人気のランチは朝から開店を待つお客様で大行列！
連日ママさんやお子様の笑顔や笑い声のあふれるお店となっています。昨年ドライフラワー装飾で内装を
リニューアル！ソファを多く設置することでゆったりくつろげる癒しの空間となっております。

YEBIS RAKUEN TABLE YR CAFE

by 恵比寿楽園テラ

犬山市 [城下町]

〒484-0081

愛知県犬山市犬山東古券197-3

TEL. 0568-54-3450

OPEN.11:00-24:00(L.O 23:00)

火水のみ 11:00-16:00

※コロナの状況により変動あり

instagram. @yrcafe

URL.http://www.yr-cafe.co



犬山駅から徒歩3分。犬山祭、花見・紅葉シーズンなど国内外からの観光客が多く観光地の休憩所として利用されます。看板商品のつけパンシチューやデザートのYUKIYAMAはテイクアウトも可能です。
犬山城・犬山城下町へ行く際にはぜひお立ち寄りください！