

SEASONAL 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。



FIG
FAIR 2026
いちじくフェア
by ELLE WORLD



エデン（いちじくのパフェ）

Eden (Fig Parfait)

いちじくをふんだんに使用し、
グラスの中には紅茶ゼリーやレアチーズ、
キャラメルのみースなどいちじくの風味を
いかした大人リッチなパフェ。

1800 / set drink +500~



いちじくのスムーブロー

Fig Smørrebrød

ヨーグルトクリームに、キャラメリゼした
いちじくとヨーグルトアイスを重ねて。
キルギスのはちみつを添えた、
甘さと爽やかさが広がる一品。

1600 / set drink +500~



いちじくのミルフィーユ

Fig Millefeuille

香ばしく焼き上げたサクサクのパイに
濃厚なカスタードをはさみ、
旬のいちじくとヨーグルトシャンティを
合わせたミルフィーユ。

1700 / set drink +500~



タルトショコラフィグ

Fig Chocolate Tart

エクアドル産カカオの濃厚なタルトショコラに
旬のいちじくを合わせ、
スパイス薫る赤ワインソースで
奥行きのある味わいに。

1600 / set drink +500~



いちじくのレアチーズケーキ

Fig Rare Cheesecake

さっぱりとしたチーズケーキのベースに、
いちじくを丸ごと入れました。

950 / set drink +500~



いちじくとペリーのアサイーボウル

Fig & Berry Acai Bowl

いちじくの甘みとペリーの酸味が楽しめる、
爽やかな一品。

1700 / set drink +500~



スタータースムーブロー
季節のフルーツ「いちじく」

Seasonal Fruit Smørrebrød "Fig"

いちじくの上品な甘みと、ヨーグルトクリームの
爽やかなコクに、キルギスのはちみつを添えて。

650(単品のみ)



いちじくとブルータのカプレーゼ

Fig & Burrata Caprese

いちじくの優しい甘みとブルータチーズの
コクが楽しめる、甘じょっぱい一品。

1700(単品のみ)

Set drink

+500 | コーヒー (Hot / Iced)
Coffee (Hot / Iced)
本日の紅茶 (Hot / Iced)
Today's Tea (Hot / Iced)
オレンジジュース、炭酸水
Orange Juice, Sparkling Water
ハイネケン、ハイボール
Heineken, Highball,
赤ワイン、白ワイン
Red Wine, White Wine

+600 | カフェラテ (Hot / Iced)
Cafe Latte (Hot / Iced)
ジンジャーエール
Ginger Ale
レモンスカッシュ
Lemon Squash
季節のティーソーダ
Seasonal Tea Soda

+700 | クラフトビール、シードル
Craft Beer, Cider
カヴァ
Cava

Farm to Table

主役のいちじくは、和歌山県「紀のファーム」から産地直送。
紀のファームは和歌山県北部を流れる紀の川流域に位置し、適度な砂地で水はけと水もちが良く、農作物の栽培に最適な環境です。林さんは、いちじくにとって最も適した環境を作り出すため、土壌作りからこだわりを持って取り組んでいます。ふわっとした食感と、果肉の甘さを存分に堪能していただけます。

紀のファーム株式会社 和歌山県紀の川市上田井1010

SEASONAL 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。

Drinks



いちじくのスムージー

Fig Smoochie

フレッシュないちじくの芳醇な香りと、北海道ミルクアイスの
まろやかな味わいを楽しむデザートスムージー。

990



季節のフルーツティーソーダ／サワー

Seasonal Fruit Tea Soda

アールグレイシロップと自家製いちじくコンフィチュールを合わせた、
華やかな香りと果実感を楽しめるティーソーダ。

820 / サワー 850

Pairing Set



大人のパフェセット

Eden Parfait & Cava Pairing

エデンとスペイン産スパークリングワイン「カヴァ」
グラスに添えたいちじくとともに、贅沢なひとときを。

2600



クラフトビールとタルトショコラのペアリング

Craft Beer & Fig Chocolate Tart Pairing

濃厚なタルトショコラフィグに合わせて選んだ、
3 種のクラフトビールとのペアリングを楽しむセット。

2200

Other Seasonal Menu

チョコバナナのスマーブロー

Chocolate Banana Smørrebrød

ほろ苦いカフェガナッシュとキャラメルバナナに、
バニラアイスと生クリームを合わせた
濃厚なデザートスマーブロー。

1500 / set drink +500~



Afternoon Tea Set

いちじくのアフタヌーンティーセット 4000yen

要予約

パティシエが一つ一つ丁寧に手作りで
お届けするいちじくスイーツをお楽しみください。

【内容】 いちじくのミルフィーユ／丸ごといちじくのブリュレ
ミニモーブロー（キルギスはちみつ添え）／いちじくのミニパフェ
エスプレッソとセミドライいちじくのバターサンド
いちじくのスパークリング（ノンアルコール）
好きな紅茶 or コーヒーは何杯でもどうぞ。

ご予約はこちら

<https://www.tablecheck.com/ja/smorrebrodkitchen>

*前日 17 時までには要予約

