

ミシュラン三ツ星

「飛騨高山美術館」の姉妹店

旬のフルーツを味わえる

「シェフは果樹園」オープン

食べるスムージー 『ドッサリーナ』

イチオシの「ドッサリーナ」はシェフの目利きで季節ごとに旬のフルーツを贅沢に使用する魅惑のスムージー。待望の第一弾は甘酸っぱい苺とココのあまの第一弾は甘酸っぱい苺とココのあまの特製クリームのマリアージュ。トッピングを含めて10個以上の苺を使用した他にはない特別なスムージーです。



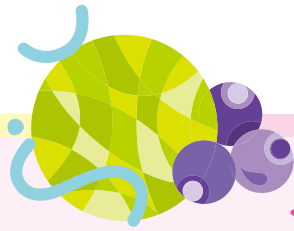
飛騨高山の新たな魅力を発信する スムージー&フルーツサンド専門店 『シェフは果樹園』 11月19日(日)オープン!

ミシュラン三ツ星を獲得した世界有数の装飾美術館である飛騨高山美術館などを運営する株式会社紀文（所在地：岐阜県高山市、代表取締役社長：向井公規）は、飛騨産や日本全国の旬のフルーツにこだわって作る「スムージー」と「フルーツサンド」の専門店を、同社が運営するカフェ&レストラン「花水木」内に2017年11月19日（日）にオープンいたします。美術館内のカフェ・レストラン「ザ・マッキントッシュ・ティールーム」の吉岡秀明シェフが監修し、これまでにない飛騨高山の新たな魅力を発信する店舗として展開いたします。

昨年、約451万人と過去最高の観光客数を記録した古き良き街並みが残る飛騨高山。観光客の飛騨牛の食べ歩きが目立つ中で、飛騨産のほか全国各地の旬のフルーツに注目し、20-50代の女性観光客をメインターゲット

にまだ知られていない飛騨高山の魅力を発信いたします。大きくて華やかなスムージーは、インパクトのある「ドッサリーナ」をメインに全4種を取り揃えます。またフルーツサンドは、マスカルポーネを配合した特製クリームと旬のフル

ーツをサンドした美しく鮮やかな断面が特徴で、4種を詰め合わせた「フルーツBOX」はお土産やギフトにもおすすめです。飛騨のシンボルとして名高い鍛冶橋の横の立地でスイーツの食べ歩きを促し、新たな飛騨の魅力を発信します。



MENU

主なメニュー (OPEN時)



Smoothies

スムージー

ドッサリーナ

※果物の時価により価格変動あり

¥1750～

飛騨産りんご

¥800

季節のフルーツMIX

¥800



Fruit Sandwich

フルーツサンド

フルーツBOX-A

¥1200

バナナ×チョコクリーム・いちご・
ぶどう(巨峰&マスカット)・オレンジ
各1個入り*

フルーツBOX-B

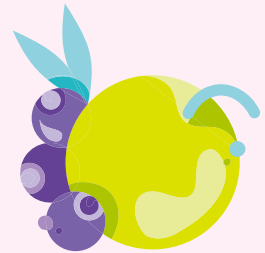
¥1200

いちご×チョコクリーム・飛騨産りんご・
キウイ・ブルーベリーチーズ
各1個入り*

チョコレートクリームとブルーベリー
チーズ以外は、マスカルポーネを配合
した特性クリームとカスタードクリ
ームをあわせませす

※価格は全て税込です

※フルーツは季節により変更します



吉岡秀明

Hideaki Yoshioka

飛騨高山美術館「ザ・マッキントッシュ・
ティールーム」総料理長。新宿の京王プラ
ザホテルで12年間働いた後、立ち上げから
携わったパークハイアット東京で7年間シ
ェフを務め、現在に至る。華やかさでシン
フォニーを奏できるようにお客様に喜んで
いただける料理作りを心がけている。



■ 店舗情報

店舗名：シェフは果樹園 住所：〒506-0011 岐阜県高山市本町2-48
電話番号：0577-33-0123 アクセス：JR高山駅から徒歩10分
営業時間：9:30～17:30 定休日：水曜日 店舗面積：7坪
オープン日：2017年11月19日(日)



【店舗・商品に関するお問い合わせ先】 株式会社紀文 花水木 〒506-0011 岐阜県高山市本町2-48

担当：下畑 (しもはた) TEL：0577-33-0123 MAIL：hanamizuki@kibunp.co.jp

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com