



おすすめデザート



1kg
具あり



1kg
具なし



800g
具なし



1kg
具あり



1kg
具なし



1kg



1kg



業務用フルーチェ〈ピーチ〉・フルーチェベース〈ピーチ〉を使用

おすすめトッピング



業務用
フルーチェ
〈ピーチ〉

フルーチェベース
〈ピーチ〉



ゼリー
ピーチ・いちご・メロン



ももの缶づめ



生クリーム



アイスクリーム



シリアル

おすすめ
アレンジ



ラムネ

メロンゼリー



いちごゼリー

フルーチェベース
ピーチ味60g
+
かき氷シロップ
ブルーハワイ6ml



フルーチェベース〈メロン〉を使用

おすすめトッピング



フルーチェベース
〈メロン〉



メロンゼリー



メロン



生クリーム



アイスクリーム



シリアル

おすすめ
アレンジ

★七夕★

フルーチェベース
〈メロン〉



生クリーム



メロンゼリー

フルーチェベース
メロン味60g
+
かき氷シロップ
ブルーハワイ6ml



業務用フルーチェ〈ミックスオレンジ〉使用



業務用フルーチェ〈ミックスオレンジ〉

おすすめトッピング



生クリーム



アイスクリーム



かんきつ系果物



ヨーグルト



みかんの缶づめ



なめらかスイーツベース ヨーグルト風 使用



いちごソースをON!

おすすめトッピング



マンゴー
加熱済



ナタデココ



いちごジャム



シリアル



みかんの缶づめ



なめらかスイーツベース 杏仁豆腐風 使用



マンゴーソースをON!

おすすめトッピング



フルーツ缶



クコの実



ナタデココ



タピオカ

〈メニュー提案いたしますので、ご相談ください〉

キウイフルーツ、パイナップル、マンゴーなどのたんぱく質分解酵素を含む果物を生で使用し長時間おくと、苦味などが出ることがあります。たんぱく質分解酵素を含む果物は缶詰やジャムなどの一度加熱したものをご使用ください。