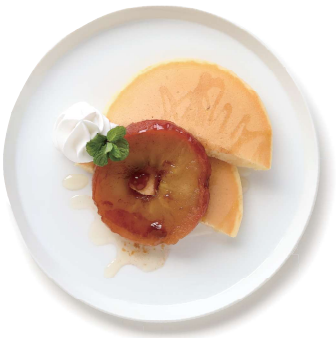
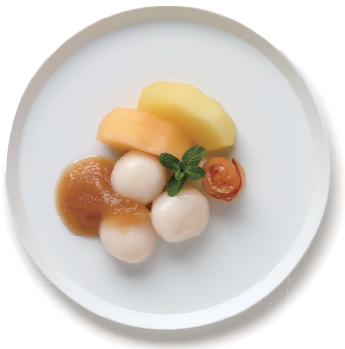
お茶とお菓子の時間

14時 - 16時　冬季 11時 - 16時



林檎のパンケーキ　600円

園内で採れた林檎をつかい丁寧に調理した焼きりんごを合わせたパンケーキ。



林檎の白玉　600円

りんごジュースを練り込んだ白玉に園内で採れた林檎をつかった特製ソースをかけて。

季節のジェラート　400円

旬のハーブや果物のジェラート

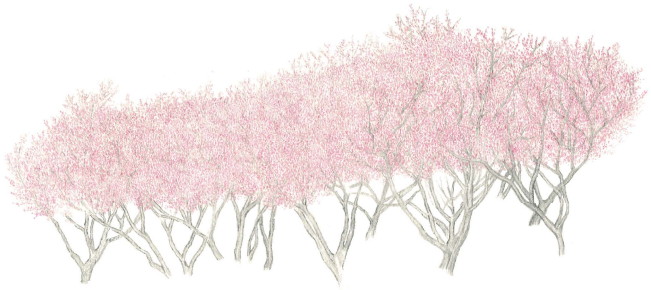
中之条の店

ロカーレ・ジェラート

美野原食堂で提供しているジェラートはロカーレ・ジェラートのもの。地元の食材を使った手作りジェラートが人気。
ふるさと交流センターつむじ近くに構えるお店では季節限定商品を含め10種類以上のフレーバーを提供しています。

3種の小さなジェラート盛り　400円

旬のハーブや果物のジェラート
盛り合わせです。



ベーコンとほうれん草のキッシュ　750円

生クリームとチーズをたっぷり使ったキッシュ。
にんじんのラペを添えて色どり豊かに。

美野原食堂の
素材

お菓子につかわれている林檎は、園内で採れた“ぐんま名月”などの美味しい林檎を使っています。酸味と甘さのバランスが良い、自然な甘さの林檎です。

季節のお菜子

7月 8月 9月

かき氷

- りんごとミルク
- りんごとヨーグルト　各900円

園内で採れた林檎を使用。リンゴの甘酸っぱさが程よくさっぱり食べられます。お好みでシナモンをプラスして。

1月 2月 3月 12月

ミニ・アフターヌーンティー　1,500円

ガーデンズオリジナルのお菓子を楽しめる特別メニュー。カヌレとパイの林檎、クッキーの小麦は園内で採れたものを使用しています。

＊お菓子の内容は変更になる場合がございます

カフェタイムドリンク

Hamayaプレミアムコーヒー(ホット/アイス) 500円

お菓子とセットで 100円引

時計や眼鏡のお店 Hamaya. コーヒー博士の剣持さんが中之条ガーデンズのために監修・焙煎したオリジナルブレンド。ここから車で 10 分ほどの Hamaya. 本店では自家焙煎コーヒーの購入やカフェ利用もできます。

有機和紅茶(ホット/アイス) 500円

お菓子とセットで 100円引

香り高い国産の和紅茶。有機栽培の在来品種と“みねかおり”種のブレンド。

FENTIMANS

ジンジャービア 550円

最高級天然ジンジャーに植物を絶妙にブレンド。ピリッと引き締まった辛味の奥に奥深く豊かな香味を醸し出しています。

FENTIMANS

マンダリン＆シビルオレンジジガー 550円

マンダリンオレンジの爽やかな甘味に香り高いシビルオレンジをプラス。ジンジャーとハーブですっきりとした爽やかな味わいに仕上げた逸品。

FENTIMANS

ローズレモネード 550円

ブルガリア・カザンラクのバラから抽出したローズオイルと天然レモン果汁を使用。自然なバラの香りがほのかに広がる爽やかなレモネード。

FENTIMANS

1905 年創業。歴史あるイギリスの飲料メーカー。植物原料と天然成分のみを使用した独自の「ボタニカル醸造」をおこなう。甘さ控えめで本格的な味わいが特徴の炭酸飲料です。