

# Lunch time menu

平日 2:00 pm までのご提供

コーヒー または 紅茶付



ハーフ  
ローストビーフサンドウィッチ  
税込 ¥2,090 (本体価格 ¥1,900)

※卵・小麦・乳成分・大豆・牛肉使用



ハーフ  
クラブハウスサンドウィッチ  
税込 ¥1,870 (本体価格 ¥1,700)

※卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉使用



ハーフ  
フルーツサンドウィッチ  
税込 ¥1,870 (本体価格 ¥1,700)

※小麦・乳成分・大豆・キウイ・バナナ使用  
使用原料は、卵を含む食品と同一設備で製造



デザートをおひとつお選びください



ミニ  
フルーツパフェ

※卵・乳成分・大豆・オレンジ・  
キウイ・もも・バナナ・りんご・  
ゼラチン使用



ミニ  
洋梨のパフェ

●こちらの商品は洋梨を  
動いております。

※卵・小麦・乳成分・大豆・  
ゼラチン使用

11/29 (日)  
までのご提供

●表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカダミアナッツを除く)を対象としております。  
●当店では、他のメニューと同一の厨房で共通の調理器具や設備を使用し調理しております。アレルギー専用設備等での対応はいたしかねます。  
●フルーツやシャーベットは変更する場合がございます。スタッフにお尋ねください。



Opening Menu  
 オープニングメニュー  
 第1弾

とうびはく  
 マスクメロンと岡山県産冬美白のパフェ

税込¥2,750 (本体価格¥2,500)

新指高野を代表する「マスクメロン」と、秋冬に旬を迎える純「冬美白」。岡山県で育った冬美白は果肉がしっかりしていて、雑味や渋みのないクリアな味わいです。ソフトクリームやメロングラニテ、ビーチシャーベットなどを重ねたパフェでお楽しみください。

●こちらの商品はマスクメロンと岡山県産冬美白を飾っております。

※卵・乳成分・大豆・もち・ゼラチン使用

●表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカダミアナッツを除く)を対象にしております。  
 ●当店では、他のメニューと同一の厨房で共通の調理器具や設備を使用しております。アレルギー専用設備等での対応はいたしかねます。  
 ●フルーツやシャーベットは変更する場合がございます。スタッフにお尋ねください。



Opening Menu  
 オープニングメニュー  
 第2弾

マスクメロンと国産苺のパフェ

税込¥2,750 (本体価格¥2,500)

芳醇できめ細かな果肉のマスクメロンと、さわやかな甘みと酸味のある国産苺を組み合わせたパフェです。苺ジャムを絡めたソフトクリームに、香り豊かなメロングラニテを重ね、トップには苺シャーベットとバニラアイスをおトッピングしています。

●こちらの商品はマスクメロンと国産苺を飾っております。

※卵・乳成分・大豆・ゼラチン使用

●表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカダミアナッツを除く)を対象にしております。  
 ●当店では、他のメニューと同一の厨房で共通の調理器具や設備を使用しております。アレルギー専用設備等での対応はいたしかねます。  
 ●フルーツやシャーベットは変更する場合がございます。スタッフにお尋ねください。

# Night Menu

平日 5:00pmからのご提供

## ナイトパフェセット

好きなパフェ（商品名に「パフェ」と付く単品商品）を  
ご注文いただいた方限定で、  
下記ハーフサンドウィッチをセットとしてご注文いただけます。

### 好きなパフェ 1品

※価格は各パフェの商品ページにてご確認ください。

&

### ハーフサンドウィッチ 1品

※ハーフサンドウィッチのみのご注文はいただけません。



ハーフ  
ローストビーフサンドウィッチ  
税込 ¥935 (本体価格 ¥850)

※卵・小麦・乳成分・大豆・牛肉使用



ハーフ  
クラブハウスサンドウィッチ  
税込 ¥770 (本体価格 ¥700)

※卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉使用



ハーフ  
フルーツサンドウィッチ  
税込 ¥770 (本体価格 ¥700)

※小麦・乳成分・大豆・キウイ・バナナ使用  
使用原料は、卵を含む商品と同一設備で製造

プラス 税込 ¥330 (本体価格 ¥300) で

〈コーヒー または 紅茶〉をご用意いたします



seasonal fruit /



10/1(火)~11/30(土)のご提供

たくさんのフルーツが

旬をむかえる季節が やってきました。

その中から選んだのは洋梨と栗。

芳醇な秋の味覚をお届けします。

クリーム色のきめ細かい果肉で、なめらかな舌触りの洋梨。

香り高く上品な甘みがあります。

ほんのり甘く、ほくほくとした食感をもつ栗は

まさに秋の味覚の代表です。

それぞれの食感や風味を引き立てるデザートを

お楽しみください。



※表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカダミアナッツを除く)を対象にしております。  
※当店では、他のメニューと同一の設備で共通の調理器具や設備を使用し調理しております。アレルギー専用設備等のご対応はいたしかねます。  
※フルーツやシャーベットは変質する場合がございます。スタッフにお尋ねください。



## 栗のパフェ

税込¥2,200 (本体価格¥2,000)

カラメルマロンクリームとあんこマロンアガーボールをトッピングしたパフェの中には、さっぱりとしていてコクのある豆乳レクグラニタを重ねました。その下にはアーモンドとカラメルソース、カスタード。最下層には紅茶が華やかに香るゼリーを合わせています。

※卵・小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・ごま・アーモンド使用

※表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカミアナツクを除く)を対象にしております。  
 ※当店では、他のメニューと同一の製法で共通の調理器具や設備を使用しております。アレルギー専用設備等での対応はいたしません。  
 ※フルーツやシャーベットは変更する場合がございます。スタッフにお尋ねください。



## 洋梨のパフェ

税込¥1,980 (本体価格¥1,800)

芳醇な洋梨のグラニタに、香ばしさがアクセントのカラメルクリームとザクザク食感のキャメリゼしたナッツを重ねました。最後はクランベリーゼリーが洋梨と合わせ、さわやかにパフェを楽しめます。

●こちらの商品は洋梨を飾っております。

※卵・小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・アーモンド使用

※表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカミアナツクを除く)を対象にしております。  
 ※当店では、他のメニューと同一の製法で共通の調理器具や設備を使用しております。アレルギー専用設備等での対応はいたしません。  
 ※フルーツやシャーベットは変更する場合がございます。スタッフにお尋ねください。

## シーズナルトライフル 栗と洋梨

コーヒーまたは紅茶付  
税込¥1,870 (本体価格¥1,700)

栗と洋梨とともに、フロランタンやカラメルマロンクリームをトッピングしたグラスデザートです。グラスにはマスカルポーネホイップカスタードとレモンの酸味を合わせた洋梨ゼリーを重ね、洋梨のコンポートを浮かべています。その下には芳ばしさが際立つ、ほうじ茶クリームを合わせました。

●こちらの商品は栗と洋梨を飾っております。

※卵・小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・アーモンド使用



## 洋梨のジュース

税込¥1,320 (本体価格¥1,200)

なめらかな舌触りと洋梨の香りをお楽しみいただけるジュースです。ジュースを凍らせたキューブとご一緒に。

※アレルギー物質【特定28品目】無し



## 栗と洋梨のワッフル

コーヒーまたは紅茶付 税込¥1,870 (本体価格¥1,700)

ワッフルにはカラメルマロンクリームをトッピング。グラスにはラズベリーカラメルゼリー、バニラアイス及洋梨シャーベット、栗と洋梨を飾りました。

●こちらの商品は栗と洋梨を飾っております。

※卵・小麦・乳成分・大豆・オレンジ・ゼラチン使用

●表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカダミアナッツを除く)を対象にしております。  
●当店では、他のメニューと同一の厨房で共通の調理器具や設備を使用し調理しております。アレルギー専用設備等での対応はいたしかねます。  
●フルーツやシャーベットは変更する場合がございます。スタッフにお尋ねください。

## Traditional Menu

タカノフルーツバーラーが自信を持っておすすめする伝統の味を  
ぜひ一度、ご賞味ください



1926年 大正15年  
洋風建築に改装し、フルーツバーラー設立。

1937年 昭和12年  
新装した新宿高野



フルーツバーラー開店当時の  
フルーツポンチとフルーツ蜜豆



高野ブランドは美味しさの証明です。



### マスクメロンパフェ

税込¥2,750 (本体価格¥2,500)

シンプルながらも、芳醇なマスクメロンが引き立つよう仕立てました。  
ソフトクリームとホイップクリームを重ね合わせ、上品なマスクメロンの  
香りとともに楽しみいただけます。

●こちらの商品はマスクメロンを飾っております。

※餅・小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・アーモンド使用

※表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカデミアナッツを除く)を対象にしております。  
※当店では、他のメニューと同一の厨房で共通の調理器具や設備を使用し調理しております。アレルギー専用設備等での対応はいたしかねます。  
※アレルギーやシャベットの必要とする場合がございます。スタッフにお尋ねください。



## フルーツパフェ

税込¥1,870 (本体価格¥1,700)

一度に13種類のフルーツを味わえる、フルーツ専門店を代表するパフェです。自社製のシャーベット2種類とバナナアイスもグラスに盛り込み、グラスの底にはさっぱりとしたコアントローゼリーをしのばせています。

※卵・乳成分・大豆・オレンジ・キウイ・もも・バナナ・りんご・ゼラチン使用



## バナナチョコレートパフェ

税込¥1,540 (本体価格¥1,400)

バナナとともに飾ったのは、チョコアイス、ブラウニーとミルク感のあるチョコプリン。グラスにはバイクラムやチョコソースを合わせたソフトクリームとチョコゼリーを重ね、最後はラズベリーソースで酸味をプラスしています。

※卵・小麦・乳成分・大豆・バナナ・ゼラチン・アーモンド使用

※表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカダミアナッツを除く)を対象にしております。  
 ※当店では、他のメニューと同一の厨房で共通の調理器具や設備を使用し調理しております。アレルギー専用設備等での対応はいたしかねます。  
 ※フルーツやシャーベットは変更する場合がございます。スタッフにお尋ねください。

## Sandwich & Waffle

定番のフルーツサンドウィッチや  
軽食としてもぴったりのサンドウィッチ&ワッフル



### フルーツサンドウィッチ

税込¥1,540 (本体価格¥1,400)

いちご、キウイ、マンゴー、バナナを薄切りパンにサンドしました。  
ホイップクリームと一緒に甘みと酸味のバランスをご堪能ください。

※小麦・乳成分・大豆・オレンジ・キウイ・バナナ使用  
使用原料は、卵を含む商品と同一設備で製造

### フルーツワッフル

コーヒーまたは紅茶付  
税込¥1,760 (本体価格¥1,600)

ふんわり軽い食感のワッフルには  
ブルーベリージャムとバター、  
シロップを合わせて  
お召し上がりいただけます。  
バニラアイス & シャーベットと  
フルーツを飾ったグラスデザートと  
一緒に楽しんでもください。

※卵・小麦・乳成分・大豆・オレンジ・キウイ・  
もも・バナナ・りんご・ゼラチン使用



### ローストビーフ サンドウィッチ

税込¥1,870 (本体価格¥1,700)

レポールマヨネーズを効かせた  
ローストビーフにトマト、レタスと  
フライドオニオンを合わせた  
サンドウィッチです。

※卵・小麦・乳成分・大豆・オレンジ・  
キウイ・牛肉使用



### クラブハウス サンドウィッチ

税込¥1,540 (本体価格¥1,400)

薄切りにしたチキンとジューシーな  
ベーコン、トマト、レタスをはさんだ  
サンドウィッチです。ほど良いトースト  
したパンには、からしマヨネーズを  
合わせ、シンプルな味わいです。

※卵・小麦・乳成分・大豆・オレンジ・キウイ・  
鶏肉・豚肉使用



※表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカダミアナッツを除く)を対象にしております。  
※本店では他のメニューと同一の厨房で共通の調理器具や設備を使用し調理しております。アレルギー専用設備等での対応はいたしません。  
※フルーツやシャーベットは変更する場合がございます。スタッフにお尋ねください。



## Cut Fruit & Drink

フルーツそのものの味をお楽しみいただける  
カットフルーツとフルーツジュース



### フルーツ盛り合わせ

税込 ¥3,300 (本体価格 ¥3,000)

クチュリエが仕立てる彩り鮮やかな一品です。  
さまざまなフルーツの味わいと、美しいカットをご堪能ください。

●季節や時期によりフルーツの内容が変わります。

※オレンジ・キウイ・りんご  
7・8月はももを使用



### カットフルーツ

盛り合わせのほか、カットフルーツのご用意もございます。  
ご要望に応じて旬のカットフルーツもご用意いたしますので、  
お気軽にお尋ねください。

マスクメロン 税込 ¥2,750 (本体価格 ¥2,500)

※アレルギー物質【特定28品目】無し

※画像はイメージです

### マスクメロンジュース

税込 ¥1,870 (本体価格 ¥1,700)

マスクメロンの果肉のみで仕立てたジュース  
です。素材そのものに自信があるからこそ提供  
できる一品です。

※アレルギー物質【特定28品目】無し



### フルーツミックスジュース

税込 ¥1,210 (本体価格 ¥1,100)

パイナップル、オレンジ、りんご、バナナ、  
黄桃シラップ漬けをミックスしたジュースです。  
グレンダデン(ザクロ)シロップと合わせて  
お召し上がりください。

※オレンジ・もも・バナナ・りんご使用

### オレンジジュース

税込 ¥1,100 (本体価格 ¥1,000)

オレンジ本来の甘みと香りをお楽しみいた  
けるジュースです。オレンジ果汁のアイス  
キューブを浮かべて。

※オレンジ使用

### 各種ジュース

お好きなフルーツをジュースにお仕立てでき  
ます。ご要望がございましたらお気軽にお尋  
ねください。



### そのほかのドリンク

コーヒー (ホット or アイス) 税込 ¥660 (本体価格 ¥600)

紅茶 (ホット or アイス) 税込 ¥660 (本体価格 ¥600)

カフェオレ (ホット or アイス) 税込 ¥770 (本体価格 ¥700)

※アレルギー物質【特定28品目】無し  
【別添コーヒーフレッシュ・乳成分・大豆】

※アレルギー物質【特定28品目】無し  
【別添ミルク・乳成分】

※乳成分使用

※表示しているアレルギー物質は、特定原材料等28品目中、27品目(マカダミアナッツを除く)を対象にしております。  
※当店では、他のメニューと同一の厨房で共通の調理器具や設備を使用し調理しております。アレルギー専用設備等での対応はいたしません。