

加賀市のおもてなし喫茶メニュー



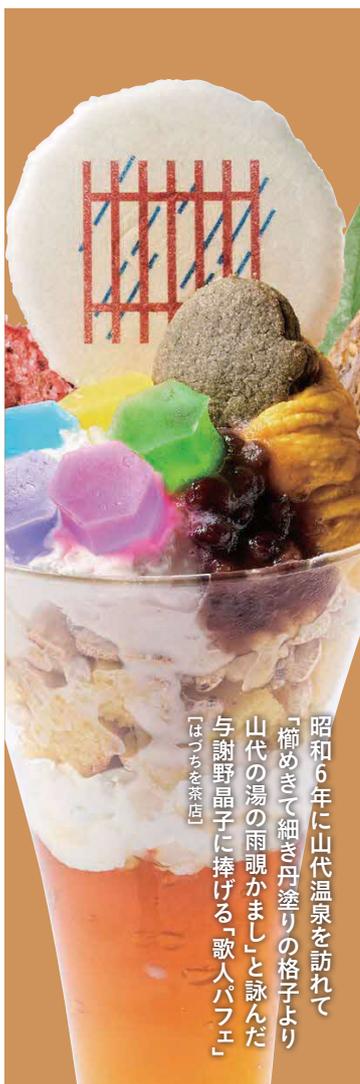
# 加賀パフェ

2016年3月12日デビュー  
おかげさまで9周年

3時のおやつは  
「地産地消5層パフェ」

2025年度バージョン  
(2025年7月26日～2026年7月下旬 提供予定)

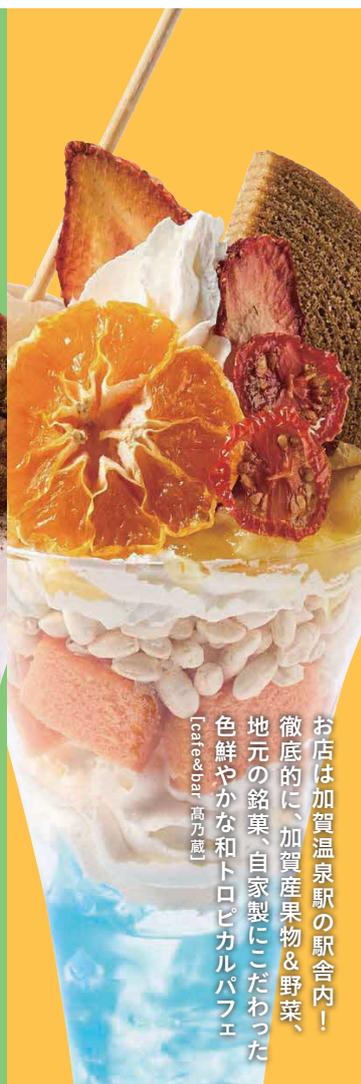
全店 **1,500円** (税込)



昭和6年に山代温泉を訪れて  
「櫛めきて細き丹塗りの格子より  
山代の湯の雨覗かまし」と詠んだ  
与謝野晶子に捧げる「歌人パフェ」  
【はつちを茶店】



丘の自然と雪解けの白山連峰…  
季節の自社果樹園産フルーツと  
“豊かな町”の実りが詰まった  
特別な「丘の出会いパフェ」  
【加賀フルーランド Cafe Green x Green】



お店は加賀温泉駅の駅舎内！  
徹底的に、加賀産果物・野菜、  
地元の銘菓、自家製にこだわった  
色鮮やかな和トロピカルパフェ  
【Cafe'dba 高乃蘭】



花(春は桜) & 樹木に迎えられ  
鳥の合唱の中、森を抜ければ  
白垂の灯台と果てしない日本海  
夕日が美しい「加賀の岬パフェ」  
【カフェランチ 加佐ノ岬】

## これが「加賀パフェ」です

加賀市のおもてなし喫茶メニュー(3時のおやつ)として開発した地産地消5層パフェ。加賀九谷野菜トッピング・加賀ぶどうアイス・味平かぼちゃアイス・温泉卵・ボン菓子・野菜スポンジケーキ・はちみつ生クリーム・色鮮やかなゼリー・名物菓子「吸坂飴」オリジナルソース等を使った、各店こだわりのオリジナルパフェです。献上加賀棒茶付きで、今回のメニューのために地元作家が新たに作り下ろした山中漆器(半月型お盆)と九谷焼(パフェグラス皿・ソースカップ)も使用しています。

### 5層パフェ

下から順番に、1層目(色鮮やかなゼリー)、2層目(はちみつ生クリーム)、3層目(野菜スポンジケーキ)、4層目(ボン菓子)、5層目(加賀ぶどうアイス・味平かぼちゃアイス・温泉卵など)。トッピングは「加賀九谷野菜など」。

**棒茶コースタ**(加賀手織り)  
地元作家が作り下ろしたオリジナル。

**スプーン**  
ロゴ入りスプーン袋が正規の「加賀パフェ」の証です。

**献上加賀棒茶**  
急須に約150cc入っています。

**棒茶カップ**  
急須からお好みで注いでお飲みください。



### パフェグラス皿(九谷焼)

地元作家が作り下ろしたオリジナル。

**お盆(山中漆器)**  
地元作家が作り下ろしたオリジナル。

### パフェ用ソース

地元の名物菓子「吸坂飴」を使った、各店こだわりのオリジナルソース。器(カップ)は地元作家が作り下ろした九谷焼オリジナル。

※写真は、一例です。