

現金使用不可・完全ネット予約制・旬の果実だけを贅沢に使った果物フルコース

大阪初！フルーツサロン「FRUIT」オープン

2Fに移転した「ノースショア」跡に”フルーツの楽園”が誕生
果物の卸売業者だからできる最高品質のフルーツと特注家具のインテリア

NORTHSHORE cafe&dining を経営する株式会社ハナフル（大阪市福島区野田 1-1-86、代表取締役社長中村善信）は、大阪・北浜にフルーツの新しい食べ方を提案するサロン「FRUIT」（フルーツ）を2019年4月15日にオープンしました。
現金使用不可・完全ネット予約制の当店では、果物の卸売業者が取り扱う際高品質の果実を他店では味わえない食べ方で提供いたします。



特注品でそろえた内装



6月のコース：Melon approach

贈答用の最高品質フルーツを 惜しげもなく使う豪華フルコース

「旬の味を旬のうちにー」当店は、創業65年以上の大手フルーツ企業で全国の百貨店にフルーツ店を展開するハナフルが、通常ギフト用に販売する最高級フルーツだけを使い、コース仕立てで提供するフルーツサロンです。ご注文をいただいてから一皿ずつパティシエが心を込めて丁寧に仕上げるフルーツのディッシュは、味覚、視覚の両方から驚きと感動をご提供します。

お客様に最も状態の良いフルーツを召し上がっていただくため完全予約制とし、メニューは2時間制のフルコース（価格 3,780 円）のみとなります。ペアリングを楽しめる「ゴールドプレスジュース」などのドリンクもコースに含まれます。

広々とした店内にはソファ席が6卓・12席。高級生地を使ったアンティークブルーのソファは、2時間座っていても疲れを感じない座り心地を実現しました。大理石のテーブル、外壁・内壁、ディスプレイ、照明など、洗練されたインテリアのすべてはニューヨークや北欧などさまざまなスタイルからインスパイアを受けて製作された特注品ばかりです。



取材に関するお問い合わせ

ハナフル広報事務局 担当：古沢・田村

メール pr@raple.co.jp TEL 06-4708-3766

サロン「FRUIT」店舗概要

- ・所在地 / 大阪市中央区北浜 1-1-28 ビルマビル 1F
- ・営業時間 / 9 時～18 時 30 分
- ・定休日 / 火曜・水曜・木曜
- ・席数 / 6 卓・12 席
- ・メニュー / 2 種類のコースのみ（各 3,780 円、税込）
- ・公式 HP / <http://fruit-hanafru.jp/>（予約受付はこちら）



ご提供メニュー

- ・旬のフルーツを使用した 2 種類のフルコース
- ・旬のフルーツを使った生菓子（ケーキ、コンフィなど）
- ・店内仕上げの手作り焼き菓子・パン
（メレンゲ、クッキー、クロワッサンなど）

※季節や日によって内容が異なります。

ご利用案内

- ・完全ネット予約制（<http://fruit-hanafru.jp/>）
1 部 9:00～ 2 部 11:30～ 3 部 14:00～ 4 部 16:30～
※7/1 から 2 部制に変更（1 部 11:30～ 2 部 14:30～）
- ・2 時間入れ替え制のフルコースとなっております。
- ・現金使用不可、クレジットカードのみご利用可能となっております。
- ・店内ショーケースの生菓子・焼き菓子・パンは予約なしでテイクアウト可能

株式会社ハナフルについて

株式会社ハナフルは日本全国・世界各国から厳選した旬の果物を展開・製造販売しております。季節の贈答品からフルーツデザートまで、色々な角度から果物のある生活をお客さまへお伝えできるよう、果物本来の美味しさとともに、安全・健康・笑顔・新提案をお届けしていきます。厳選した果物は鮮度にこだわり、スイーツは各店舗にて専門スタッフが熟し具合をチェックしながら丁寧に加工、四季を五感で感じられる旬の果物はタイムリーに、そしてリーズナブルに提供してまいります。

コース例

May. : Melon approach. ¥3,500+tax

Melon Appetizer

メロンアペタイザー

｜熊本県産 肥後グリーン｜宮崎県産エリザベス｜

｜熊本県産クインシーメロン｜

｜熊本県産アンデスメロン｜長崎県産パパイヤメロン｜

Melon Compote

メロンコンポート

熊本県産クインシーメロンのコンポート

赤肉メロンのソルベ添え

Melon à la carte

メロンアラカルト

塩生クリームとプロシュート

シャンパンソルベ

ソルトミルクアイス

Melon Soup

静岡県産クラウンメロンのスープ

静岡県産クラウンメロンをのせた

アプリコットブラ ンマンジェ

メロンとココナッツのスープ仕立て

Merlon Attempt

メロンアテムプトウ

｜メロンのタルト｜赤肉メロンのロールケーキ｜

｜メロンのショートケーキ｜メロンのモンブラン｜

｜メロンのグラニテ｜｜メロンゼリー｜メロンシュール｜



貴社媒体でお取り扱い頂けますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

取材に関するお問い合わせ

ハナフル広報事務局 担当：古沢・田村

メール pr@raple.co.jp TEL 06-4708-3766