# 鳥取すいかフェア

ももてなし家 Momotenashiya

2026watermelon



パフェの内容
（上から）
・カットスイカ
・「pa cherry b.」スイカソルベ
・生クリーム
・タピオカシロップ漬け
・カットスイカ
・ももてなし家特製メロンアイス
・ココナッツゼリー
※仕入れにより タピオカの種類が変わる場合がございます。

数量限定

**鳥取すいかパフェ 2,500円**

今年のパフェは、
南部町の大人気ジェラート店
「pa cherry b.（パッチェリービー）」
のスイカソルベをトッピング！
贅沢にカットした鳥取すいかと
ともにお楽しみください！



**そのまんま 鳥取すいか 900円**

いわずもがなのカットすいか。
鳥取すいかそのものの
美味しさを
味わってください。



数量限定

**鳥取すいかの スムージー 950円**

たっぷりの鳥取すいかと、
自家製シロップでスムージーを
作りました。隠し味の
塩がいい仕事してます。
すだちを絞って、サッパリと
どうぞ♫食後にも
オススメの一品です。





一度食べたらヤミツキになること間違いなしの鳥取すいか。北栄町（旧・大栄町）の「大栄すいか」や、「倉吉（極実）すいか」、「琴浦がぶりこ」などの種類があり、どれも鳥取県が誇る自慢の逸品たちです。
鳥取県は すいかの生育期間（4～6月）の日照時間が長いため、光合成が盛ん→
でんぷんがたくさんできる→でんぷんが糖にかわって甘くなる…ので、あま～いすいかができるんです。
時期によって種類がかわります。ぜひ鳥取のすいか、食べてみてください！！！

※画像はイメージ、価格は税込です ※仕入れにより内容がかわる場合がございます ※フェアメニューは数量限定につきなくなり次第終了です