モモを使ったあったかメニューが味わえるお店

●記事内に掲載されている料金・価格は、原則10月1日以降の消費税改定後の税込の金額になります。9月中の料金・価格や一部内容等は異なる場合があります。ご了承ください。



フレッシュなモモ入りピザは未体験の贅沢な味わい

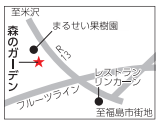
果樹園の果物を贅沢に使ったメニューが評判。ピザにもフレッシュなモモをトッピング。ハチミツを塗った生地にナッツを敷いて、たっぷりのチーズとジューシーなモモをのせて焼く。ほど良い甘さをチーズの塩味が引き立てる、未体験のおいしさ。

桃ピザ　800円

提供時間　10:00～15:00

農家カフェ 森のガーデン

☎024-541-4465
所福島市飯坂町平野森前27-3
営10:00～16:00（15:45LO）、土・日曜祝日は～17:00（16:45LO）
休無休
P あり（40台）
https://www.maruseifukushima.com





モモの食感を楽しむ焼き立てカスタードデニッシュ

シロップ漬けした特製角切り桃とカスタードクリームをデニッシュ生地にのせ店内で焼き上げる。シャキシャキしたモモの食感とトロトロのクリーム、サクサク生地のコラボが楽しい。テイクアウト専門店なので、手土産にもどうぞ。電話予約も可。

福島県産桃とカスタードのデニッシュ　280円

提供時間　10:00～なくなり次第終了（限定20食）

Melon de melon（メロン・ドゥ・メロン）福島大町店

☎024-503-9161
所福島市大町8-20 プリティ大町ビル1F
営9:00～20:00（日曜日は～18:00）
休無休　P なし
http://www.melon-de-melon.com/shop/detail/id=156





みずみずしいモモと鴨胸肉のおいしさを一緒に

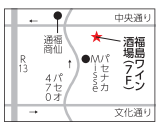
フルーツソースと相性が良い鴨胸肉をモモとソテーし、オーブンで焼き上げた。みずみずしいモモの果汁がやわらかい肉に絡み、香りと旨味のハーモニーが口の中に広がる。100種以上揃うワインの中から、軽やかなロゼワインを合わせよう。

鴨肉とふくしまピーチの酒場風ロースト　1,180円

提供時間　17:00～ラストオーダーまで

福島ワイン酒場

☎024-523-5225
所福島市置賜町8-15 ピア21ビル7F
営17:00～翌1:00（日曜日は～24:00）
※LOは各1時間前
休毎週火曜日
P なし
https://wainsakaba.owst.jp/





シェアして食べたいワインによく合うモモピザ

食感を生かした角切りモモと生ハム、採れたてのミックスリーフをトッピングしたフレッシュなデザートピザ。生地には福島市の契約農家が生産する米粉を使用し、ハチミツとクリームチーズを塗ってスパークリングのロゼワインが合う大人の味。

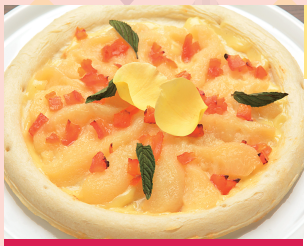
福島ピーチのスペインピッツア　780円

提供時間　17:00～ラストオーダーまで

スペインバル カメレオン

☎024-573-8970
所福島市置賜町8-8 パセナカMisse2F
営17:00～翌1:00（祝日は～24:00）※LOは各1時間前
休毎週日曜日
P なし
https://cameleonfukushima.owst.jp





国見の果物満載！モモとアンズのフルーツピザ

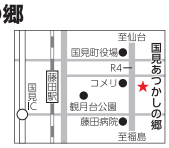
人気メニューの「桃ピザ」。国見産のドライアンズと、地元農家から直送される新鮮なモモを使ったピザで、トッピングのミントの風味がアクセント！直径約20cm程なので、みんなでシェアして食べるにもちょうど良いサイズ。

桃ピザ　780円
ドリンク付き　980円

提供時間　10:00～17:00（16:30LO）

道の駅国見 あつかしの郷

☎024-585-2132
所伊達郡国見町藤田字日渡二18-1
営10:00～17:00（16:30LO）
休無休
P あり





モモとサーモンの旨味を包み込むイタリアン

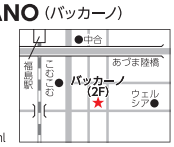
小麦粉と卵のパスタ生地で詰め物を包みオーブンで焼くイタリア料理「カネロニ」がメインのランチ。炒めることで水分を飛ばした福島県産のモモと旬のサーモンをあわせ、旨味をギュッと閉じ込めた。モモのチーズソースでまろやかな仕上がり。

季節のメインランチ
～サーモンと桃のカネロニ～1,500円

提供時間　11:30～14:30※ランチタイムのみ

TRATTORIA BACCANO（バッカーノ）

☎024-525-8602
所福島市早稲町4-16 ラヴィバレー番丁 2F
営11:30～15:00（14:30LO）、17:30～23:00（22:00LO）
休毎週日曜日
P あり（ラヴィバレ共通）
http://www.fmt1990.jp/baccano.html





トロっとモモの食感がたまらないサクサクホットパイ

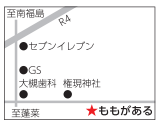
完熟モモを瞬間冷凍したシャーベット「ももふる」の生産・販売店。今回提供するパイにも使用している。サクサクパイ生地と濃厚なクリームチーズの中にあるトロッとしたモモの食感が新鮮！ボリューム満点なのでおやつにもぜひ。

ももふるホットパイ　350円

提供時間　10:00～17:00

ももがある

☎024-547-3888
所福島市田沢字木曽内前6-8
営10:00～17:00
休土・日曜祝日
P あり





厳選した4種のチーズとフレッシュなモモを使ったピザ

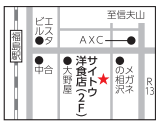
生モモとリコッタ、ゴルゴンゾーラなど全4種のチーズを手作り生地の上にのせて焼き上げる。モチっとした食感とトッピングされた手作りのセミドライトマトとクルミの食感が絶妙にマッチ。桃シロップをかけて仕上げる。ワインなど、酒にも合う。

桃と自家製リコッタチーズのピザ　1,250円

提供時間　11:30～14:00／18:00～22:00

サイトウ洋食店

☎024-521-2342
所福島市栄町9-5 栄町清水ビル2階
営11:30～14:00／18:00～22:00
休毎週火曜日
P なし





モモのコンポート＆パンケーキを特製ソースで

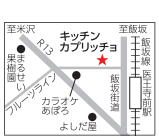
温かいモモのコンポートにバニラアイスをトッピング。チーズムースをのせたパンケーキと２種盛り満足度抜群スイーツ。３種のベリーソース、濃厚なアングレーズソース＆カラメルシロップで甘酸っぱい味の変化も楽しもう。ドリンクセットあり。

温かいピーチメルバ　880円

提供時間　11:00～14:30
※なくなり次第終了。事前予約がおすすめ

キッチン カプリッチョ

☎024-542-7738
所福島市飯坂町平野字中原37-10
営11:00～15:30（15:00LO）
※予約があれば18:00まで営業
休毎週木曜日※予約があれば営業
P あり（4台）





とろ～りと甘いモモを包んだ韓国風“お焼き”ホットック

外側カリカリ、中はモチモチのホットックは、“お焼き”のような韓国の定番おやつ。甘く煮たモモを包んで焼いた「ももホットック」は、あたたかく、とろ～りとした食感を楽しめる。モモソースとバニラアイスを添えたリッチなホットデザート。

ももホットック　528円

提供時間　15:00～19:00※なくなり次第終了

韓国Cafe & Bar まんなむ

☎024-597-8377
所福島市大町2-32 並木通りコロールビル1F
営11:00～14:00／15:00～19:00（日曜祝日は11:00～17:00、各30分前LO）
休毎週水曜日、第１・３・５日曜日（臨時休業あり）　P なし

