

自画自賛 新聞

じがじさんしんぶん

2021 1&2 月号

期間限定!

1月中旬～2月中旬
寒締ほうれん草が仕入れられる
うちはやっています!

最初は寒締ほうれん草とクリームであっさり目。
たらこを合わせて...さらに卵黄を割って...
最後はグラナパダーノの粉チーズを
たっぷりかけてカルボナーラ風。
石焼きならではのめくるめく味の変化を
お楽しみください。

寒締ほうれん草の 石焼きたらこクリームパスタ

単品 1,180yen

※お得なセットもご用意しています。

石焼きアップルパイ熱々焼きリンゴがキャラメリゼ!

上には、カフェEdenのミルクティーゼラートに生クリームとザクザクパイ
熱い!冷たい!とろ～りザクザク!官能の世界へようこそ。

単品 1,180yen / セット 1,480yen

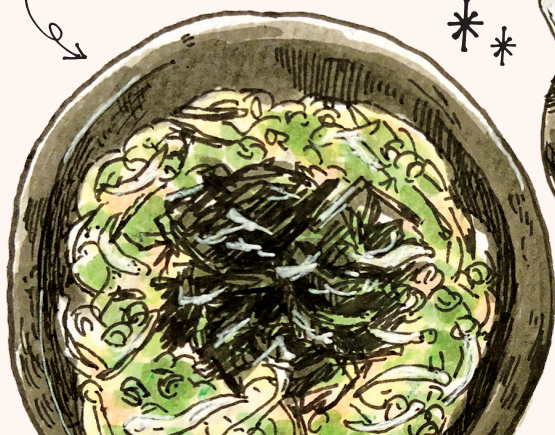
余市そうせい農園の
ひめかみりんご

あんでい&おまつの ペロリ日記

焦がし醤油香る
利尻昆布出汁の
石焼きじゃこネギパスタ

紅茶のゼリーと自家製Jamのパフェ

「紅茶のゼリーと自家製Jamのパフェ」はジャムとアイスが
日替わりなので、なにか食べるか来店してのお楽しみ!
今回は「ココナッツ&バナナのジャム」と「カマンベールのゼラート」です。
ココナッツ&バナナの南国コンビは、濃厚でまったりとした味がとっても美味しく、フ
すこし塩気があるカマンベールのゼラートと相性抜群!
巡り会えたらぜひ食べてみてください。



「焦がし醤油香る 利尻昆布出汁の石焼きじゃこネギパスタ」は
1度で3つの味が楽しめるメニューなんです!そのままいただく、
昆布の香り&ネギとジャコの食感がしっかり楽しめます。
次に「醤油麹」で味変すると、ガツンとパンチが効いた味に
早変わり! メは「利尻昆布出汁のスープ」を
かけていただいてスープパスタ風にも。
1つのお料理で色々な味を楽しめる大満足な逸品です^^*

文:あんでい / イラスト:おまつ

Take Out

- テイクアウト -

フランス産ラクレット・ミモレット・グラナパダーノ・モッツァレラシュレッド

- 4種類のチーズが
とろりと香ばしいカレー
..... **1,180yen**
- 石焼きビーフ&チーズカレー
(モッツァレラシュレッド)
..... **1,180yen**



他にもトマトリゾットやパスタ等もテイクアウトできます。
お問い合わせください。

おうちでcafeごはんレシピ

ハーブ香る カフェ風トマトパスタ

[材料(1人分)].....

- ★ トマトソース缶(パウチでも).....150g
- ★ 自休自足ハーブソルト.....小さじ1~1.5
- ・ パスタ.....100g
- ・ しめじ.....1/2株
- ・ オリーブオイル(なければサラダ油)
- ・ 粉チーズ、粗挽きこしょう(お好みで)

- ① ★を耐熱容器に入れレンジで600w1分30秒あたためる
- ② フライパンで湯を沸かし、塩小さじ1とパスタを入れる
- ③ 茹で上がり時間の1分前に小房に分けたしめじを入れる
- ④ 茹で上がったらおたま1杯分くらい残して湯を捨てる
- ⑤ ★とオリーブオイルをフライパンにかける
- ⑥ 汁気がなくなるまで強火で絡める
- ⑦ お好みで粗挽きこしょうや粉チーズをかけ完成!



詳しいレシピは新琴似店のBLOGでも
紹介しています♪こちらチェック! ▶▶▶

カフェ塾

PRODUCED BY 自休自足

1
26
Tuesday

【講座】18:30~20:00
【交流会】20:00~20:30

『私は開業塾に通って、 全くの異業種から、カフェ オーナーになりました。』

看護師からおうちカフェオーナーへ
営業マンからドックカフェオーナーへ



【講師】
カフェみるここ
中川典子氏



【講師】
DogCafe RuffRuff
高橋伸典氏

【ナビゲーター】カフェ開業塾主宰 南ゆき

2
25
Thursday

【講座】18:30~20:00
【交流会】20:00~20:30

『小さな店をはじめます。 自分で経理できますか?』

これだけは知っておきたい!開業にあたり準備しておきたいことと日々の経理事務のこと。本業以外の事務作業に一番手間取り、時間を費やしては意味がない。必要に迫られて嫌々の事務仕事を100倍楽しくする方法伝授します。



【講師】
事務アドバイザー
山藤友絵氏

3
29
Monday

【講座】18:30~20:00
【交流会】20:00~20:30

『つづくカフェと つぶれるカフェの違い』

カフェのオーナーの実体験を元に、つづくカフェの作り方をお伝えします。私の尊敬するカフェオーナーをご紹介します。ぜひお話を聴いていただきたい。



【講師】
cafeEden古畑葉子氏

【ナビゲーター】
hokkaidoコミュニティcaféクミアイ
代表 南ゆき

受講料 1講座 5,500円(税抜) ※単発受講可 会場 カフェ自休自足(札幌市北区新琴似3条7丁目1-21)

ご予約・お問合せ Facebookメッセージもしくは、✉jikyuujisoku@gmail.com (カフェ開業塾事務局 担当: 南ゆき)
希望する講座名とお名前、ご連絡先をお伝えください。 ※3日以内に予約完了メールが届かない場合は、お手数ですが再度ご連絡ください。

キタクなる / 新琴似本店

〒001-0903
札幌市北区新琴似3条7丁目1-21
TEL: 011-876-8835



営業時間
[平日] 11:00~14:30 ※L.O.14:00
[土日祝] 11:00~17:00 ※L.O.16:00
定休日: なし
駐車場: 7台

@jikyuujisoku2007

@jikyuujisoku_shinkotoniten

福の住む / 六軒村店

〒062-0041
札幌市豊平区福住1条8丁目3-6
TEL: 011-876-8835



営業時間
[平日] 11:00~14:30 ※L.O.14:00
[土日祝] 11:00~16:00 ※L.O.15:00
定休日: 月曜・火曜(祝日は営業)
駐車場: 10台

@rokkenmuraten

@jikyuujisoku_rokkenmuraten

ブログ・LINEも運営中! 詳しくはWEBサイトをご覧ください!