





すっきりさわやかな酸味の ジンジャービネガー ((会かまつがハフった!)



夏に食べたい爽やかなー品 石焼トマトリゾット

3種のお豆とひじき、野菜とベーコンが入った栄養たっぷりのUゾット!

塩麹に漬けた、旨味バツグンのお豆腐はまろやかで

とっても濃厚な味わい。トマトソースにも塩麹が使われていて

美味しさを引き立てています。

押麦のプチプチ食感が楽しい♪

ほくほく石焼きいも

紅はるか、シルクスイートを使用した あつあつ石焼きいもと、

濃厚アイスクリームが乗った

「アツっ!ヒヤっ!うまっ!」なデザ とにかく石焼きいもの甘さが濃く、

満腹感も満足感バツグン!

アイスはミルクアイスと フロマージュブランを 楽しめます

文:あんでぃ / イラスト:おまつ





当日お電話でも受け付けております。

1,080yen(税込)~





お弁当 (ご相談に応じます。) 木曜日は 1,100yen(稅込)~

※3日くらい前にご連絡いただけますと助かります。

オードブル (ご相談に応じます。) 5,400yen(税込)~

※1週間くらい前までにご連絡いただけますと 助かります。曜日指定ありません。



カフェ熱 reduced by 自休包足

お 分弁当 D

Α

2021年度 6回講座(6月~11月開催)

カフェをやりたいけど、まず何をしたらいいかわからない。どのくらいお金かかるのかなぁ。本やネッ トで調べても、よくわからない。やりたい事はあるんだけど、うまくいくか不安。そんな方へ、実際に カフェを経営している人に話を聞ける、はじめたい人のよりどころです。

7.29 13年開業塾で、延べ100人以上の講師の先生の話を聴いた南が思う1番大事な話 これがあればつづけられる。それは、能力でも知識でもお金でもない。

8.26分 自休自足のメニュー作りの考え方 美味しいだけでは、お店はつぶれる。取材がくるメニュー作りのコツ。

【講座】18:30~19:20 【質疑応答】19:20~20:30 【講師】カフェ自休自足 南ゆき氏

オンラインカフェ講座 ーケーススタディ編ー

北海道のカフェオーナー同士の座 談会を、月1でそのままお届けして おります。

お申込みは こちらから



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 新琴似本店(札幌市北区新琴似3条7丁目1-21)

☑ jikyuujisoku@gmail.com (カフェ開業塾事務局 担当:山本美絵)

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

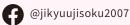
〒001-0903

札幌市北区新琴似3条7丁目1-21 TEL: 011-764-4224

[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





(G) @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

[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!