


八百屋カフェ新聞



5月号

3週替わりメニュー

MON	TUE	WED	THU	FRI	SET	SUN
		1	2	3	4	5
		Main: ジューシーメンチカツ				
		Pasta: 西産チンゲン菜とソーセージのカルボナーラ				
6	7	8	9	10	11	12
↑ 1週目と同じです 						
13	14	15	16	17	18	19
	Main: 魚とホホトのチーズグラタン					
	Pasta: ひき肉と大葉の甘辛パスタ					
20	21	22	23	24	25	26
	Main: 鶏肉と茄子の甘辛バター煮					
	Pasta: イカとミックスの和風パペロンチーノ					
27	28	29	30	31		
	Main: 白身魚の味噌マヨネーズ焼き					
	Pasta: 漢路玉葱と鶏肉のトマト豆腐パスタ					

八百屋カフェ SANNOMIYA ☺ TEL: 078-332-3316

LUNCH: 月~金 11:30 ~ 14:00 (L.O. 13:30)
 土. 日. 祝 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)

CAFE : 土. 日. 祝 14:00 ~ 17:00

DINNER: 日~木 17:00 ~ 23:00 (L.O. 22:30)
 金. 土. 祝前日 17:00 ~ 24:00 (L.O. 23:00)



タピオカードを始めました!!

只今、ご来店のお客様に「タピオカード」をお渡しして
おります!次回ご来店時にこのカードをご提示
いただくと、なんと!



お好きなタピオカドリンクを
無料デザートサービスします!

是非次回ご来店時にお持ちいただき、
お好きなタピオカドリンクをお持ち帰りください!!
詳しくはスタッフまで♪



今月の野菜紹介

新じゃが

新じゃがの旬は5〜6月ごろで、
皮が薄く、みずみずしい食感が
特徴的です。皮ごと食べられるので
皮の周りにたくさん含まれるビタミン
などの栄養素を余すことなく
摂取することができます!



NEW DRINK★

4月下旬から自家製ベジタブルドリンクを始めました!

○太陽の恵「丸ごとトマトジュース」

○森のバターフルーツ「アボカド×バナナジュース」

○アンチエイジング効果「キウイ×リンゴジュース」

♡
ビタミンたっぷり女性にオススメです!
美容や健康にも◎



デザート系紹介 🍓

八百屋カフェには、ごだかりの美味しいデザートがたくさんございます!外はサクサク、中はふんわり、ふわもちり食感を楽しめる「タピオカ粉入りもちもちワッフル」ワッフルなのに重くなく、さらっと召し上がることが出来ます。抹茶プリンに抹茶をかけて、本物の苺をイメージして作り出した「苺プリン」見た目も味も楽しめるスイーツとなっています。抹茶好きのちにオススメです♡
かぼちゃと丸ごとを使用したボリュームたっぷり「丸ごとかぼちゃのチーズケーキ」かぼちゃとチーズの本質性は抜群です!好きなサイズを選べるのでぜひ、シェアしてお召し上がりください!
ご来店はおほんの一部にしかありませんので、ぜひ一度のみにしてお気に入りのデザートを見つけてください♡