

一月十四日（日）カフェ「こころみ」特別企画

清六蕎麦（新蕎麦の会）

清六蕎麦（もり蕎麦）

800 円

当日使用する新蕎麦粉は現在出回っている新そばの中でもこの時期に特に香りが高くコクがある産地、品種をよりすぐったものとなります。待望の二十九年産新蕎麦を野趣あふれる石臼引き手打ちで。

本枯れ節のかつおだしと樽仕込み醤油を使った濃厚でいてすっきりしとした味わいの蕎麦つゆを合わせました。

蕎麦とうふ 二種

蕎麦粉と葛粉を豆乳で優しく練り上げた食感豊かな蕎麦とうふです。もり蕎麦と一緒に、日本酒の相伴に、是非ご賞味ください。それぞれ趣の違う二種類を用意いたしました。

かつお醤油仕立て

400 円

かつお節醤油ですっきりと、アルコールの相伴にも最適です。

フルーツフロマージュ仕立て 400 円

フルーツソースとクリームチーズを合わせたトッピングにエディブルフラワーとミントリーフを添えて。デザートにどうぞ。

日本酒 蕎麦にとびきり相性のいい日本酒を各種ご用意しました。

（その他ビール、ワインなど各種よりすぐったお酒を用意しております）

各種御料理・デザート

おなじみカフェ「こころみ」の珠玉の御料

理・デザートを各種用意しております。

時間 11:30～20:00

高円寺 カフェ「こころみ」にて

JR高円寺駅より徒歩6分

東京メトロ 東高円寺駅より徒歩10分

東京都杉並区高円寺南 2-53-7 03-5306-3804