

## 三月四日（日）カフェ「こころみ」特別企画

### 清六蕎麦

清六蕎麦(もり蕎麦)

900 円

当日使用する蕎麦粉は現在出回っている蕎麦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。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

400 円

蕎麦粉と葛粉を豆乳で優しく練り上げた蕎麦とうふです。もり蕎麦とご一緒に、日本酒のお伴に、独特の豊かな食感と蕎麦の風味を是非ご賞味ください。

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、焼酎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」の珠玉の料理・デザートを各種御用意しております。

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