

Pokke カフェつうしん4かつ Pokke Cafe



Pokkeカフェ No.5
平成29年4月発行
TEL: 03-6435-0411
担当 稲垣・白鳥・加藤

桜前線が南から北へと日本列島をピンク色に染めながら駆け抜けていきます。冬のコートを片付けて、明るいカラーの洋服を着て出かけると心躍る気分です。朝晩の気温差が大きいので体調管理には十分に注意しましょう。

ランチ

4/6(木)・20(木)

筍ご飯・鯖の塩焼き・きんぴら
春のすまし汁・季節の果物

4/13(木)・27日(木)

ベーグル・鶏の胸肉のゴマだれ
春のサラダ・季節の果物

10:00～ 受付カウンターにてチケット販売
12:00～ 食事提供

☆季節の食材を使ったおいしいランチ。ボリュームがあるのでお子さまと一緒に食べてもOK! お一人様2食まで購入できます。事前の予約はできませんのでご了承ください。

おやつ
タイム

同日
14:30～15:30
つきの部屋にて販売
メニューは当日のお楽しみ

☆2種類のおやつを販売。乳・卵アレルギーに対応したおやつもあります。お持ち帰り用としての購入もできます。ドリンクは専門店から取り寄せたコーヒー、紅茶を豊富にご用意。カフェインレスなども取り揃えていますので授乳中の方や妊婦さんも安心です。

4月は10食
限定



よるカフェ

4/7(金)

麻婆丼・中華和え
スープ・季節の果物

予約は受付中!
締切りは4月5日まで

予約制

17:00～ 受付カウンターにてチケット販売
18:00～ 食事提供

☆2ヶ月に1回(偶数月の第1金曜)17:00～予約制で限定15食
大人¥600、お子様セット(主食主菜のみ)も¥200で販売。
2種類のデザートとお飲物の販売もしております。お持ち帰り用としての購入もできます。
予約は代表電話(03-6435-0411)または受付カウンターまでお願いします。
キャンセルは前日昼の12:00までです。12:00を過ぎますとキャンセル料100%となりますのでご了承ください。



先月の人気カフェメニューをご紹介します!

鶏の竜田揚げ

<材料>大人2人分
鶏もも肉・・・240g
★醤油・・・6g ★酒・・・5g ★生姜(すりおろす)1g
片栗粉・・・30g 揚げ油・・・適量

<作り方>

- ①鶏もも肉に下味★を10分～漬け込む。
- ②キッチンペーパーで水分を拭き取り片栗粉をまぶす。
- ③180℃の油で揚げる。

5月の
予告

ランチ・おやつタイム

5/11(木)・18(木)・25(木)
※4日(木)はお休みです。

夜カフェ

5月はお休みです。

