

Café Zuki

# Cafe好き♪

Cafe好き♪ 2013 Winter

カフェビジネスのプロフェッショナルとして  
あらゆる角度からカフェ業界をサポート



## 日本カフェプランナー協会®

カフェビジネスとは、カフェの経営だけでなく、商品企画・開発、人材管理など、  
その周辺のさまざまな業務を包括した総合的な食ビジネスの形態です。

日本カフェプランナー協会は、カフェズ・キッチン、(株)佐奈栄学園を母体として平成12年に設立。  
カフェビジネスの発展に寄与しようという目的で設立され、多彩な活動を行っています。

### 日本カフェプランナー協会の活動

#### 各種資格の認定

日本カフェプランナー協会では、カフェビジネスで活躍できるプロの育成を目指してカフェプランナー、デザートクリエイター、カフェレシピクリエーターなどの資格を認定、資格試験を実施しています。

資格の詳細は裏面へ

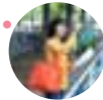


#### カフェに関わるビジネスのサポート

日本カフェプランナー協会では、店舗プロデュースやメニュー開発など、カフェビジネスにおける豊富な経験を活かし、出店オーナー様や既存店、企業様の支援や経営コンサルティング、講演会・セミナーの講師、メディア出演など、多彩な活動を行っています。

##### 店舗開発・プランニング

物件調査から店舗設計、施工、機器、備品の調達などのサポートを行います。



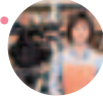
##### 講演会・セミナー

カフェ経営やレシピ提案など飲食業界に関わる講演、セミナーの講師を務めています。



##### メディア

テレビやラジオ出演、テレビ番組内の監修&指導等を行っています。



##### 経営コンサルティング

カフェやレストランの経営に関する各種調査、分析、企画などのコンサルティング業務を行います。



##### メニュー開発

雑誌やサイト上、企業等のメニュー開発・指導を行っています。



### 概要

名称: 日本カフェプランナー協会

所在地: 〒153-0051

東京都目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル

設立: 2000年(平成12年)8月

目的: カフェプランナー、デザートクリエイター、カフェレシピクリエーターの育成と各資格の普及並びにカフェビジネスの向上に資することを目的としています。

さらに、各企業に対する研修会等の講師やメニュー開発、各メディア、テレビ番組内でのコメンテーター、カフェ監修や飲食の作製等を行っています。

会長: 富田佐奈栄

電話: 03-5722-0141

FAX: 03-5722-2951

### 正会員

資格: カフェプランナー資格3級以上、

デザートクリエイター資格3級以上

目的: カフェプランナー・デザートクリエイターとしての知識や技術の向上を目指すとともに、あらゆる食関連業界の発展に寄与する。

年会費: 15,000円

特典: 会員証発行、勉強会の受講費無料、仕事の斡旋等

登録申込: 当協会までお問い合わせ下さい。

各資格の認定試験要項はホームページをご確認いただくか、日本カフェプランナー協会までお問い合わせください。



日本カフェプランナー協会

153-0051 目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル  
TEL 03-5722-0141 FAX 03-5722-2951

【問合せ】toiawase@cafeplanner.net  
<http://www.cafeplanner.net>



## カフェ検定

### 検定概要

【検定日】年2回開催【5月・12月(予定)】

【検定料】4,600円(税込) [団体割引] 20名以上の団体にてお申し込みいただいた場合→10%割引

【検定テキスト】3,400円(税込) 例題集&解説テキスト

検定の出題は、本テキストの問題、及び解説を基本として出題されます。

【検定範囲】5つのカテゴリー ※カフェ検定要項参照

【認定レベル】合計得点が400点以上(800点満点)の方からレベルに応じて認定カードを発行いたします。得点に応じたランク別の認定証を発行します。

また、全受験者に採点結果を送付致します。

詳しくは日本カフェプランナー協会(03-5722-0141)までお問い合わせください。

“カフェについてもっと知りたい”という方や、カフェが大好きな方など、幅広い方々を対象に、カフェに関する幅広い知識を系統化し、カフェ検定として制定することとなりました。多くの方にチャレンジしていただき、カフェ業界全体の活性化、レベルの向上を目指していきたいと思っています。是非、気軽に楽しみながら、自分のカフェレベルをお試し下さい!



## 参加者受付中!! ギリシャ・南イタリア研修

夢を叶えた卒業生たちのこだわりカフェ

カフェズ・キッチンの活動

ピンポイントレッスンのご案内

©Munetake Miyanoue



カフェのビジネススクール

Cafe's Kitchen®

カフェズキッチン

〒153-0051 目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル

TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951

フリーダイヤル 0120-66-0378

[www.sanaegakuen.co.jp](http://www.sanaegakuen.co.jp)

カフェズ・キッチン携帯サイト <http://www.cafeplanner.net/keitai>



学園長ブログ

<http://gakuenchou.cocolog-nifty.com/>

ブログ携帯サイト

[http://app.f.m-cocolog.jp/t/typecast?blog\\_id=398164&user\\_id=388316](http://app.f.m-cocolog.jp/t/typecast?blog_id=398164&user_id=388316)



発行/株式会社佐奈栄学園 編集人/富田 佐奈栄 〒153-0051 目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951





# カフェズ・キッチンの活動

テレビラジオ、インターネット、はたまた雑誌の掲載などスクール活動だけでなく、さまざまな活動をおこなっています。ここでは、その中から最近の主な活動をご紹介します。

## 2012年度 和歌山県有田市原産地呼称管理制度 地域ブランドサミット in ありだ2012

### ノエル・アリダ スイーツコンテスト 2012

イチゴのショートケーキに変わるクリスマススイーツを作りたい。コタツと有田みかんで温かい団圓を思い出してほしい!さまざまな思いが詰まった有田みかんのクリスマススイーツ=ノエル・アリダ。審査委員長にパティシエの鑑塚俊彦さん、特別審査委員に女優の川島なお美さんを迎え、3回目となるコンテストを開催しました。

今年も審査委員として  
参加しました。



鑑塚さんと川島なお美さんが「ブランドネームの影響力」をテーマにパネルディスカッション。



様々なみかんスイーツが出品されました!



みなさんお疲れ様でした!

#### 官能審査



同じみかんでも、品種・日当たり・条件や育て方などの違いで、食べ比べてみるとその味がかなり違います!

- 第1回 2012年11月10日 認定  
21点中、17点が
- 第2回 2012年11月26日 認定  
18点中、17点が
- 第3回 2012年12月6日 認定  
19点中、18点が

認定を受けたみかんは「有田QUALITY」マークの使用が許可され、販売されます。

## NHK総合 暮らしセンスアップ

NHK総合「暮らしセンスアップ」に学園長が出演しました。身体の芯から温まる健康によい鍋料理、甘くておいしい安納いもを使ったスコーン、おやつにおつまみに美味しい野菜チップスなど、寒い時期に不足しがちな野菜の栄養を美味しく補充できる4品を紹介しました。

- 今回のレシピ
- コラーゲン鍋
  - とまと鍋
  - 安納いもスコーン
  - 野菜チップス



安納芋を練り込んだやさしい甘さのスコーン



野菜たっぷりのとまと鍋



今回の撮影に携わったみなさん撮影お疲れ様でした!

配信 2013年1月18日から配信スタート!

## セブンカルチャークラブで「ラテアート」講座開催!!



泡立てたミルクをキャンパスに見立て、可愛い柄を描くコーヒーアートの講座を「セブンカルチャークラブ 溝の口」「セブンカルチャークラブ 厚木」で行いました。今回はコーヒーベース、紅茶ベース、日本茶ベースの3種類のラテアートをご紹介します!参加された皆さんは、プロが教えるコツやテクニックに興味津々。思い思いのラテアートを楽しんでいました!

2012 10/2(水) セブンカルチャークラブ 溝の口

2012 11/14(水) セブンカルチャークラブ 厚木



## カフェ&レストラン 連載



旭屋出版の月刊誌「カフェ&レストラン」で学園長の連載がスタートしています。毎回、「カフェズ・キッチン」富田学園長おすすめの食材、調理機器、設備機器を紹介していますので、ぜひチェックしてください!

2012 9月号 おすすめの食材、調理機器・厨房機器【第二回目】は株式会社中部コーポレーション「カップブレンダー」を紹介しました。



2012 10月号 おすすめ食材、調理機器・厨房機器【第三回目】「甘味・デザート食材」を紹介しました。株式会社タヌの甘味・デザート食材を使ったスイーツメニューを提案しています。

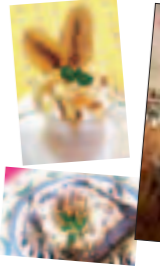


2012 11月号 おすすめ食材、調理機器・厨房機器【第四回目】奥野製菓工業株式会社「トップスイーツMF262」を紹介しました。生地を絞って焼くだけの冷凍生地を、デコレーションで自在にアレンジ!



今後、商品開発に携わることも決定!!

2012 12月号 おすすめ食材、調理機器・厨房機器【第五回目】東洋ペパレッジ株式会社「トラーニョチョコレート モカソース」を紹介しました。デザートの飾り付けや、コーヒーアートにかかせないアイテムです。



## 「CanCam」に掲載

小学館「CanCam3月号」にて「自分でカフェを開くには」の特集が掲載されました。学園長のインタビューが分かりやすくまとめられ、カフェのコンセプト作りから内装工事や経営の基本など、自分だけの理想のカフェをオープンさせるノウハウが、ぎゅっしり詰まった内容です。



佐奈栄先生と行く

カフェ巡りとお菓子作り、世界遺産も見学!!

# ギリシャ・南イタリア研修

2013年5月13日(月)～20日(月)

参加者受付中!!

エーゲ海的美しさを楽しめる、ギリシャ～南イタリアのルート! サントリーニ島は世界有数の絶景ポイントです。また、カフェ巡りは、自分のお店作りのヒントや、新しい発見もあるはず! 是非ご参加ください!



ギリシャ

修了証書発行

## 「XENIOS ZEUS」でお菓子作り

ギリシャを代表するお菓子はバラバ(Baklavas)と、カガイフィ(Kataifi)。どちらも甘いシロップたっぷり!

## 世界遺産巡り

アクロポリスの丘には有名なパルテノン神殿の他にもいるな遺跡があります。世界的に有名な絶景ポイントをお見逃しなく!



南イタリア

修了証書発行

## COOKING EXPERIENCEでお菓子作り

イタリア語では、甘いものをDOLCE(ドルチェ)と呼びます。本場イタリアのDOLCE作りを体験!

## 世界遺産巡り

世界一の世界遺産の数を誇るイタリアには見どころが満載。壮大な景観を楽しみましょう!



## スケジュール

1日目 5/13(月)	東京・成田 13:15 — アリタリア-イタリア航空で出発 → ローマ 19:00 ローマ経由でアテネへ 21:40 — 空路で移動 → アテネ 0:40 着後ホテルへ Sofitel Athens Airport 泊	★★★★★ アテネ空港から徒歩5分 便利な高級ホテル
2日目 5/14(火)	朝食:ホテル内レストラン アテネ 10:00 — 空路で移動 → サントリーニ島 10:45 サントリーニ島のファイナリー見学後フィラに移動フリータイム Santorini Palace Hotel 泊	★★★★★ 静かで清潔な美しい部屋 感動的な眺めが楽しめます!
3日目 5/15(水)	朝食:ホテル内レストラン サントリーニ島 9:35 — 空路で移動 → アテネ 10:20 アテネ観光【世界遺産】アクロポリスの丘、国立考古学博物館、下町プラカ地区、カフェ巡りなど 昼食:アテネ Divani Acropolis Palace Hotel 泊	★★★★★ アクロポリスのすぐ近く 神聖な遺跡が見えます!
4日目 5/16(木)	朝食:ホテル内レストラン アテネ「XENIOS ZEUS」にてお菓子作り体験(3種類のお菓子作り・修了証付き) パトラス — フェリーで移動 → イタリアのパーリへ 夕食:船内にて	★★★★★ ティパニパレス
5日目 5/17(金)	朝食:船内にて パーリ下船後、マテーラへ マテーラ観光【世界遺産】サッシ(洞窟住居)地区の見学など 昼食:マテーラ レストラン アルベロベッコへ移動 【世界遺産】トゥルッリ(円錐形の屋根を持つ白壁の住居)の集落が広がる旧市街の見学など Astoria Hotel 泊	★★★★★ トゥルッリの美しい町並み 楽しめる高級ホテル
6日目 5/18(土)	朝食:ホテル内レストラン アルベロベッコからレッチェへ移動 プーリア州観光 「COOKING EXPERIENCE」にてお菓子作り体験(2種類のお菓子作り・修了証付き) その後、レッチェの散策	↓
7日目 5/19(日)	朝食:ホテル内レストラン パーリ空港へ。空路ローマ経由帰国の途へ パーリ 11:25 → ローマ 12:30 ローマ 15:10 → 成田へ	
8日目 5/20(月)	東京・成田 10:20 成田到着。空路にて解散、お疲れさまでした。	

サントリーニ島は希少な観光地の為、飛行機の便を早めにおさえる必要があり、申込み締切日が早めとなっております。

旅行代金 **453,000円** 添乗員同行・参加者が8名の場合

※円高になった場合は金額を調整いたします

■旅行費に含まれるもの… ●利用交通機関の料金:日程表に記載された航空運賃(エコノミークラス)。●宿泊料金:2人1室を基準とした別紙ホテルの宿泊料金及びサービス料。●食事料金:全朝食、昼食2回、夕食1回。●バス料金、空港、ホテル間の送迎及び視察、観光の際の料金。現地ガイド通訳費用。●添乗員:全行程弊社の社員がお供致します。●その他の料金:5月16日・18日の実習費用。

■旅行費に含まれないもの… ●昼食3回、夕食5回。●お一人部屋を使用される場合の追加料金:¥55,000。●クリーニング代、電報代、飲食代、その他の個人的な費用。●超過手荷物料金:航空手荷物規則を越えるもの。●その他の料金:燃油特別付加運賃(航空保険料含む)¥49,000/現地空港税¥12,680/成田使用料¥2,040/成田旅客保安サービス料¥500。手配:株式会社 南海国際旅行

参加希望の方は、お早めのお申し込みをお願いします。

申し込み締切  
2013年3月15日(土)

お申し込みは、電話又はホームページから。  
TEL 03-5722-0378  
HP http://www.sanaegakuen.co.jp/activity/06.shtml

# ピンポイント

## レッスンのご案内

ワンランク上の技術や知識を磨くために…

### ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「甘酒しょうがマドレーヌ&ネルドリップコーヒー」	3/8(金)	B	【受講生】 6,000円
	3/9(土)	B	
「スコーン2種と特製クロテッドクリーム&フルーツティー」	4/12(金)	B	【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマネージャーコース 協会正会員 カフェ・オーナー(卒業生)】 5,000円
	4/13(土)	C	
「赤い果実のタルト&オリジナルハーブティー」	5/11(土)	C	5,000円
	5/24(金)	B	

### カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
今流行の「エッグベネディクトに挑戦!」	3/8(金)	A	【受講生】 7,000円
	3/23(土)	A	
今流行の焼きパスタ、「ボロネーゼの焼きパスタ」	4/12(金)	A	【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマネージャーコース 協会正会員 カフェ・オーナー(卒業生)】 6,000円
	4/27(土)	A	
アジアプレート「ナシゴレン」	5/24(金)	A	6,000円
	5/25(土)	C	

### 1日体験入学

コース	日程	時間	料金(税込)
コーヒーの美味しい入れ方	3/6(水)	A B	3,500円
	4/23(火)	A C	
	5/30(木)	B	
紅茶の美味しい入れ方	3/22(金)	A B	
	4/23(火)	B	
	5/30(木)	A	

### ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
佐奈栄先生と行く! おでかけステップアップ 展示会 ユーシーシーフーズ(株)主催 「WHO'S FOODS ベストマッチ」 佐奈栄先生同行のもと、コーヒーはもちろん、どんな業務用食材があるのか、扱い方や味など確認する事ができます。 メニュー開発するキッカケをつくりましょう!	3/12(火)		0円
	5反田TOCビル前集合 (11:00集合予定)		

### センスアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「今流行のパンケーキを作ろう!」 ～アレンジ「プチプチいちじくパンケーキ」を紹介～	3/25(月)	A	【一般】 8,500円 【受講生】 6,500円
	3/26(火)	B	【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマネージャーコース カフェ・オーナー(卒業生) 協会正会員】 6,000円
「カフェビジネス海外研修ツアー」 佐奈栄先生と行く ギリシャ&南イタリアの旅 ※詳しくは左ページをご覧ください	5/13(月)～20(月)		453,000円 【参加者が8名様の場合】 詳しい案内チラシがございます。 お問い合わせください。

時間: A 11:00～13:30 B 15:00～17:30 C 18:30～21:00

※掲載料金は、各コースの授業料金です。教材費・レシピ・設備費等が含まれております。  
※在学中、上記以外の費用(材料費等)の請求は、一切ございません。  
※お申し込み頂いた授業日の7日前から、受講料の50%、3日前から受講料全額のキャンセル料が発生します。  
※「カフェ・オーナー」とは、カフェ・キッチン卒業生でお店を持たれたオーナーの方となります。

コースのお申し込み、お問い合わせは



TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951 予約TEL 0120-66-0378

e-mail (一般) cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp (受講生・協会会員) seito@sanaegakuen.co.jp

## 学園長が執筆や監修している本のご紹介です!

### 「改訂新版 決定版 お茶大図鑑」



主婦の友社: ¥1,470(税込)

好評につき改訂新版!! あらゆる「お茶」をご紹介します

日本茶・紅茶・中国茶・韓国茶・ハーブティー・健康茶・コーヒーまで、あらゆる「お茶」をご紹介します。茶葉の選び方、淹れ方はもちろん、楽しみ方や効能などをわかりやすく記載。また、最近人気のインストラクター制度にもふれ、受験の概要～取得までをご紹介します。カフェ・喫茶店の開業を考えている方にも必携の1冊です。



### 「おいしい珈琲を自宅で淹れる本」



主婦の友社: ¥1,344(税込)

大好評発売中!! おいしい珈琲にこだわると

豆選び・挽き方で変わる味の違い・淹れ方(抽出方法)に始まり、もっとおいしく飲むためのアイテムや、ペーパードリッパ・エスプレッソマシンなど徹底的に解説しています。通販やインターネットでおいしい豆を手する方法も記載。この1冊で最高に「おいしい珈琲」を自宅で飲むことが実現します!



この他にもカフェに関連するたくさんの本の執筆や監修をしています。

# 夢を叶えた 卒業生たちのカフェ

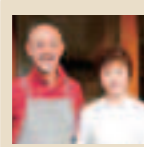
カフェ・キッチン卒業生たちがオープンした素敵なお店をご紹介します。

255店舗を超え  
海外にも進出中!  
(3月現在)

祝1周年

## Higepapa Café ヒゲパパ カフェ

旬の食材をカジュアルなカフェフードに。淹れたてのコーヒーと手作りスイーツが魅力のほっとひととき、ゆったりとした時が流れる、大人の休息場所です。



ヘアde独立開業コース  
佐藤さん・和江さん  
何も分からないところから授業でメニュー作り、資金計画、店舗づくりまでを学ぶことができ、開業までサポートしていただきました。



STYLE

STYLE  
ブラウン系が基調のナチュラル感を大切に空間。コンパクトなスペースを広く見せ、動線を考えた工夫が随所に施されています。



MENU

MENU  
〈左〉トルティーヤプレート ¥850  
〈右〉ソフトクリーム白玉ぜんざい ¥550

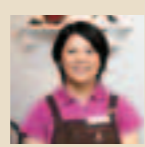
DATA  
●営業時間：11:00～21:00/月曜定休  
●住所：〒158-0082 東京都世田谷区等々力2-33-8  
●TEL/FAX：03-6670-7026  
●URL：http://www.higepapa.net  
●アクセス：東急大井町線等々力駅から徒歩1分



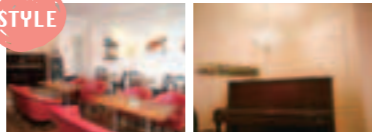
★禁煙

## Café Klavier カフェ クラビエ

ピアノのあるヨーロッパ風のカフェ。お客様にとって「第二の我が家」であるように、ゆったりと過ごせる落ち着いた雰囲気のお店です。



独立開業コース  
西川 智恵美さん  
マンツーマン指導で、やりたい店に合わせたアドバイスをいただきました。開業後も相談に乗ってもらえるので頼りにしています。



STYLE

STYLE  
オーナーの趣味である音楽に触れられるカフェ。コンサートや教室なども開催しており、音楽にまつわる小物もたくさん飾られています。



MENU

MENU  
〈左〉アインシュペナー ¥550  
〈右〉アプフェルシュトゥルデル ¥480

DATA  
●営業時間：11:00～22:00/日・祝日：11:00～20:00  
●住所：〒275-0016 千葉県習志野市津田沼2-8-13ティアラ津田沼III 1F  
●TEL：047-409-8366  
●URL：http://www.cafeklavier.com/  
●アクセス：JR総武線「津田沼駅」より徒歩7分、新京成線「新津田沼駅」より徒歩5分、京成線「京成津田沼駅」より徒歩5分



★禁煙

## Dog Freaks MONICA ドッグ フリークス モニカ

ログハウスの店内は、木の香りと温かさに包まれています。ドッグランもあり、愛犬と一緒にのんびりと過ごせます。



お泊り集中短期カフェビジネスコース  
西澤 真実さん  
どうしても自分にしかできない仕事をやりたくて開業しました。実習は大変役立ち「経営者になるんだ」ということを自覚しました。



STYLE

STYLE  
ペットと一緒に楽しめるカフェ。犬服、リードやカラーのほか、犬種のステッカーやフィギュアなど犬雑貨やオリジナル小物も充実しています。



MENU

MENU  
〈左〉ハイビスカス&オレンジ ¥500  
〈右〉MIXベリーワッフル ¥500(上記セットは¥850)

DATA  
●営業時間：10:00～(ラストオーダー17:00)/水曜定休  
●住所：〒772-0052 徳島県鳴門市鳴門町三ツ石字南大手7-1  
●TEL：088-687-3048  
●アクセス：JR鳴門駅から約7分、鳴門ICから約10分



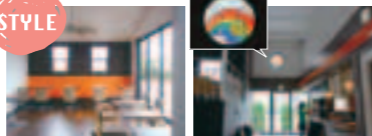
★禁煙

## N cafe エヌ カフェ

都内の住宅地にあるテニスクラブ。その中にあるカフェです。テニス後の休憩はもちろん、テニスを眺めながらお茶ができます。

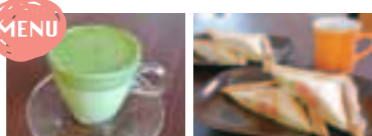


カフェオーナーコース  
相原 直美さん  
“お金を頂ける”コーヒーや紅茶の入れ方、オーダーを受けてからの効率のよい動きなど実践的な授業で学び、自信ができました。



STYLE

STYLE  
木の温もりを感じステンドグラスからの光を楽しめるカフェ。大きな窓から広いテニスコートを見渡しながら、ゆったりとした時間を過ごせます。



MENU

MENU  
〈左〉抹茶ラテ ¥450  
〈右〉ホットサンド  
ツナ&オニオン ¥430(奥)  
ホットサンド  
トマト&チーズ ¥450(手前)

DATA  
●営業時間：平日10:00～18:00 土日9:30～18:00/火曜、第2・4月曜定休(ホームページのカレンダーでご確認ください)  
●住所：〒179-0073 東京都練馬区田柄5-3-24 南部テニスクラブ内  
●TEL：03-3990-8000(南部テニスクラブ共用)  
●URL：http://n-cafe.sunnyday.jp/  
●アクセス：都営大江戸線「光が丘」駅から徒歩約10分、「練馬春日町」駅A3出口から徒歩約10分



★禁煙

## 日本カフェプランナー協会(佐奈栄学園)プロデュース店

2012  
12月17日  
OPEN

# Cafe An・Jely

表参道に「カフェ アン・ジェリー」オープン

昨年オープンしたカフェ「Cafe An・Jely」。ピンクとパープルの可愛いディスプレイを目印に地下に降りると、花やシャンパンが出迎える明るい雰囲気のお店です。今回、佐奈栄先生がメニュー開発などプロデュースしました。



スイーツ好きの女性に嬉しいカフェ

アフタースーンティーで  
優雅な時間を♪



佐奈栄先生得意の  
デザートメニューがたくさん!



種類も豊富な  
アレンジドリンクメニュー!

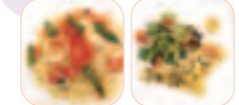
2012年  
12月17日

OPEN!!

全ての準備が整い、無事オープン! 佐奈栄学園のスタッフもサポートしました。

2012年  
11月5日

試食会



レシビや飾り付けを検討し、提供するメニューを決定します。

メニュー決定

料理撮影  
メニュー用の料理の撮影!



厳選した  
メニューを  
採用しました!

2013年  
春

MENU 春メニュー

只今、春メニューをプロデュース中  
ご期待ください!



Gratin

お得なランチセットのグラタン。日替わりメニューでお楽しみください!

Salad & Soup

美と健康を考えたごちそうサラダと美味しいスープなどなど……。



Pasta

おいしい春野菜に魚介類、オリーブオイルの風味が香る、体にやさしいパスタです。



Tartine

最近流行のタルティーヌも登場します!

Dessert

定番のイチゴから、旬の果物、和テイストまで、アン・ジェリーオリジナルのデザートです。



その他、コーヒー・紅茶・日本茶、アルコールなどのドリンク。充実のフードメニューもご用意しています!

Cafe An・Jely  
OMOTESANDO

TEL : 03-5485-3440  
渋谷区神宮前6-3-9 井門原宿ビル B1F  
【営業時間】 11:00～22:00(L.O.21:00)  
【定休日】 年中無休  
【アクセス】 東京メトロ明治神宮前駅より徒歩1分

カフェ アン・ジェリー お試しチケット  
1,450円 → 950円  
本券1枚で4名様までご利用できます。  
本チケットご利用期間  
●平日:午前11時～L.O.まで  
●土、日、祝日:午前11時～12時まで  
午後:17時～L.O.まで

※有効期限 平成25年4月30日 ※他の割引券との併用はできません。