

23

café-shiroiro

カフェ



程よい非日常感。建築家の家具でおもてなし。

田園の中に佇む隠れ家的なお店。外観同様、店内もおしゃれな非日常感が味わえる空間だ。厳選した素材と、手間のかかる料理で構成。料理、デザートもさることながら、器などにもこだわりトータルされたデザインで楽しませてくれる。季節のデザートなどのファンも多い。

menu 桃のすうぶ・パンナコッタ添え(夏季限定)

旬の桃を使った冷製スープ(ポタージュ仕立て)にクリームチーズをベースにしたパンナコッタ添え。オーダーが入る度に仕上げる、フレッシュな冷製スープ。



気持ちも贅沢に満たされる空間



じっくり仕込んだコクのある濃厚な味わい。煮込みに最適な宮崎県産、三重県産の国産牛のすね肉を中心に使用している。

menu

ビーフシチュー



店名：café-shiroiro
 創業：平成24年
 住所：〒515-0344 三重県多気郡明和町養川209-1
 電話：0596-55-2928
 E-Mail：comatsu2014@ybb.ne.jp
 営業時間：11:00～17:30 (LO16:30目安で<日が暮れる頃>)
 定休日：木曜日・金曜日