

ジャンク率を意識 することで、目系泉を

ここまで見てもらえれば 想像はかっとように意識した

ファーストセュー 仕置に店の 紹介を置くこ まずは店のふん

Ťはレメニンーを

知ってもらう



の中にいるような空間で とくつろげるカフェ"

な空間をイメージして、店名を n にしました。

た人を癒したいという思いから ェをオープンするまでにいたり、 は日本バリスタ協会のレベル3 格を所持しています。

たりできる空間とお食事を提供 ☆客様に笑顔でお帰りいただくこ わたし達の喜びです。

Cafe Green

鉄単する 定番メニュー

ベリーパンケーキ

九州産の小麦と雑穀 を盛り沢山に使用 濃厚バニラのソ トクリーム ングし、大潜な一品です。



イチオシマ(よ あるが、 コーセーが苦手 なお向けの

人気Xニュー

を記載すること

さって一ちまり外 鳥骨 D卵とジャージー乳をたっぷり し、さっぱりやわらかな食感が

の客屋はも目に xenztiso o

テイクアウト 〇K!

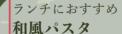
ちょっと大人なチーズケーキ

2(ずんめ)に イチオラXニュ 一番人気 こだわりのブレンドコー を置ことざ

バリスタの店長が、数十種類の ヒー豆の中から厳選して焙煎し

上質な甘みが特徴となっていま 柔らかな口当たりで、お客様に ご好評いただいています。

テイクアウト OK



しょうゆと粗挽き黒胡椒が決 さっぱりお召しいただけるパ 小松菜、ベーコン、しめじで に仕上げています。

マです

(alt geen

コー ーのお供に



\_最後に ひとことくけける

下之で、分子、22十

ラかけると思って

もありるようにて失

あえて価格を書かないことで、 "言国べてみよう"のぞいてみようでというです動へ言奏導





## "森の中にいるような空間で ホッとくつろげるカフェ"

そんな空間をイメージして、店名を Green にしました。

疲れた人を癒したいという思いから カフェをオープンするまでにいたり、 店長は日本バリスタ協会のレベル3 の資格を所持しています。

ゆったりできる空間とお食事を提供 し、お客様に笑顔でお帰りいただくこ とがわたし達の喜びです。

Cafe Green

## 定番メニュー ベリーパンケーキ

九州産の小麦と雑穀を使い、フルーツを盛り沢山に使用しています。 濃厚バニラのソフトクリームをトッピングし、大満足な一品です。



## コーヒーのお供に **ちょっと大人なチーズケーキ**

鳥骨鶏の卵とジャージー乳をたっぷり と使用し、さっぱりやわらかな食感が 楽しめます。

テイクアウト OK!



バリスタの店長が、数十種類のコー ヒー豆の中から厳選して焙煎して います。

上質な甘みが特徴となっています。 柔らかな口当たりで、お客様にも ご好評いただいています。

テイクアウト OK!



## ランチにおすすめ **和風パスタ**

しょうゆと粗挽き黒胡椒が決め手の さっぱりお召しいただけるパスタです。 小松菜、ベーコン、しめじでシンプル に仕上げています。



みなさまのご来店、心よりお待ちしております

Cafe Freen





