



◆ アトリエのぞみ カフェさくら
 <就労移行支援>
 福岡市中央区白金2-6-6
 TEL・FAX 092-525-4482
 (営) 10:00~17:00
 ランチタイム 11:30~13:30 (水曜はランチ休)
 (休) 土・日・祝日
 Eメール sakura4482-kaze@train.ocn.ne.jp

Foods (カフェ&レストラン)



カフェさくら

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



毎日内容が替わる日替わりランチは400円という低価格。写真はきのこたっぷりカレーランチ。丸1日かけてじっくり煮込んでいます。ランチは1日20食限定。



レトロでかわいい店内で
日替わりランチとスイーツを

店内にはカウンター席と、丸いテーブルが2つだけ。玄関で靴を脱ぎ、スリッパに履き替えてくつろげる小さなカフェ『さくら』は、まるで友達の家に遊びに来たような、リラックスできる空間で

す。ランチタイムのメニューは、毎日内容が替わる日替わりランチ一つだけ。もと病院の調理師だったスタッフと利用者の皆さんと一緒に作ります。家庭的なおふくろの味を提供したいと、おかずは煮物などの和食から丼、カレーまでバラエティ豊か。漬物、デザートまで心を込めて手作りします。優しい薄味に、寒い冬は代謝を助けるビタミンB1の多い食材を使うなど、食べる人の健康を気遣う心配りも欠かしません。



コロんと小さなスノーボールクッキー。甘さ控えめでほろ苦いコーヒー味とココア味の2種類(各100円)。どちらも卵やバターは不使用でヘルシー。



新メニューとしてドーナツが登場。油を使わない“焼きドーナツ”1個100円。軽い口あたりで、卵たっぷりの懐かしい味わい。

プレーン、よもぎ、ゴマ、紅茶、シナモンの5種類が入ったミックスクッキー(100円)。

パウンドケーキはなんと材料の約3分の1の割合でバターを使用。しっとり濃厚です。レモン、オレンジ、よもぎあずきなど5種類。1カット100円。



コーヒー、紅茶、オレンジジュースなどドリンク類は300円～。プラス50円で焼き菓子とのセットもできます。

カフェタイムには、コーヒーと一緒に自家製の焼き菓子も味わえます。油を使わない焼きドーナツや、バターたっぷりのパウンドケーキ、さっくりして香ばしいクッキーなど、無添加なので子どものおやつにも安心。かわいいラッピングで、結婚式の引き出物としても喜ばれています。



座席数が少ないので、ランチタイムは早めの来店がおすすめ。



姉妹事業所「アトリエのぞみ」のアート作品や手作り小物のほか、布製品や石けんなど交流のある福祉事業所の製品も販売。



Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]