



◆とわ・え・もあ

<就労移行支援・就労継続支援(A型)・就労継続支援(B型)>
 福岡市西区大字羽根戸74-8
 TEL 092-811-2515 FAX 092-811-2565
 (営) 10:00~17:00(日祝は~15:00)ランチタイム11:30~14:00
 (休)水曜 ※シェフメニューは火曜を除く
 ホームページ <http://members2.jcom.home.ne.jp/toi-et-moi/>
 Eメール emk-maruno@jcom.home.ne.jp

Foods (カフェ&レストラン)



とわ・え・もあ

Foods [食]



焼き菓子の詰め合わせギフトも。ハート型のボックス(写真手前)はクッキーとナッツ菓子各2種類入りで1000円。



Goods [雑貨]



カフェのメンバーで石けんを手作りしています。カモミールが香るハーブ石けん(80円~)、オリーブオイル100%のキャスティール石けん(150円~)、粉石けん(100円)など。



雑貨や手芸品、近隣の福祉事業所で作られた陶器なども販売。おしゃれでセンスの良いものが並びます。

Work [作業]



入り口に並ぶ地域の採れたて野菜やお米、加工品も人気。



テイクアウト用も揃っています。柔らかいローストビーフは100g500円で切り売りも可。生パスタは2人前220円。シェフ特製のカレーソース、ハヤシソース各300円、オリジナルドレッシング500円。

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]

ランチで生パスタが味わえる
 のどかな田園カフェ

フランス語で「あなたと私」を意味する「とわ・え・もあ」は、お店も南フランスを思わせるかわいらしいカントリィ風。窓の外には田園風景が広がり、春にはれんげの花が辺り一面を彩ります。このお店の看板メニューは、ランチタイムでのみ味わえる、フレンチシェフ特製の生パスタ。日替わりの他にボンゴレピアンコ、スモークサーモンなど4種類のソースがあり、モチモチの食感とソースが良く絡むしっかりとした味わいは生麺ならでは。その他、柔らかいローストビーフや、濃厚なタンシチューなどシェフ自慢の本格フレンチが楽しめます。

こちらでは精神に障がいのあるメンバーがお店のスタッフとして働いており、厨房の補助や接客、お菓子作りなどを行っています。カフェの業務やお客様との触れ合いを通して、責任感やチームワークを育てています。店内に並ぶクッキーやパウンドケーキもすべてメンバーの手作り。良質の素材にこだわった焼き菓子は見た目もかわいく、結婚式のプチギフトなどに好評です。



パスタランチは日替わりの生パスタにローストビーフのサラダ、ドリンクが付いて840円。ソースは素材の味が引き立つシンプルな味わい。サラダパールの野菜はおかわり自由!



人気ナンバーワンのバナナケーキ(100円)はバナナたっぷり濃厚!旬のフルーツとクリームたっぷりの生ケーキ(280円)もあります。コーヒーは100円。



上/カウンターは眺めのいい特等席。約6~8名ほど座れる大テーブル席も有。下/季節のケーキが日替わりで登場。ケーキは全てテイクアウトOK。ホールケーキの予約も可。