

こけし屋新聞



真夏号

2011年 8月

創刊のごあいさつ

昭和24年に創業して以来、たくさんのお客様にご利用していただき誠にありがとうございます。

この度こけし屋では、今までご利用いただいた方々には、もちろんのこと、初めてお来しいた方々にも、もっとこけし屋の魅力を知らせてもらうためにこけし屋新聞を発行することにしました。

お見苦しい点もあると思いますが、楽しんでいただければ幸いです。

3・4F レストラン

①11:00 ~ 22:00 (L.O 21:00)

本格フレンチをランチディナーまで各種コースとアラカルトにてご用意しております。

少人数〜100名様のご宴会も承ります。

8月は牛ステーキのステーキをおすすめします。暑い夏が続きますが、おいしいお肉を食べて元気に過ごしましょう。

2F 喫茶室

②9:00 ~ 22:00 (L.O 21:30)

60余年、変わらぬフレンドのハンドドリップコーヒーが楽しめます。

特製デザートや店頭でケーキを選んで召し上がることもできます。

夏はすっきりとした甘さのコーヒーセットがおすすめです。

1F 洋菓子売り場

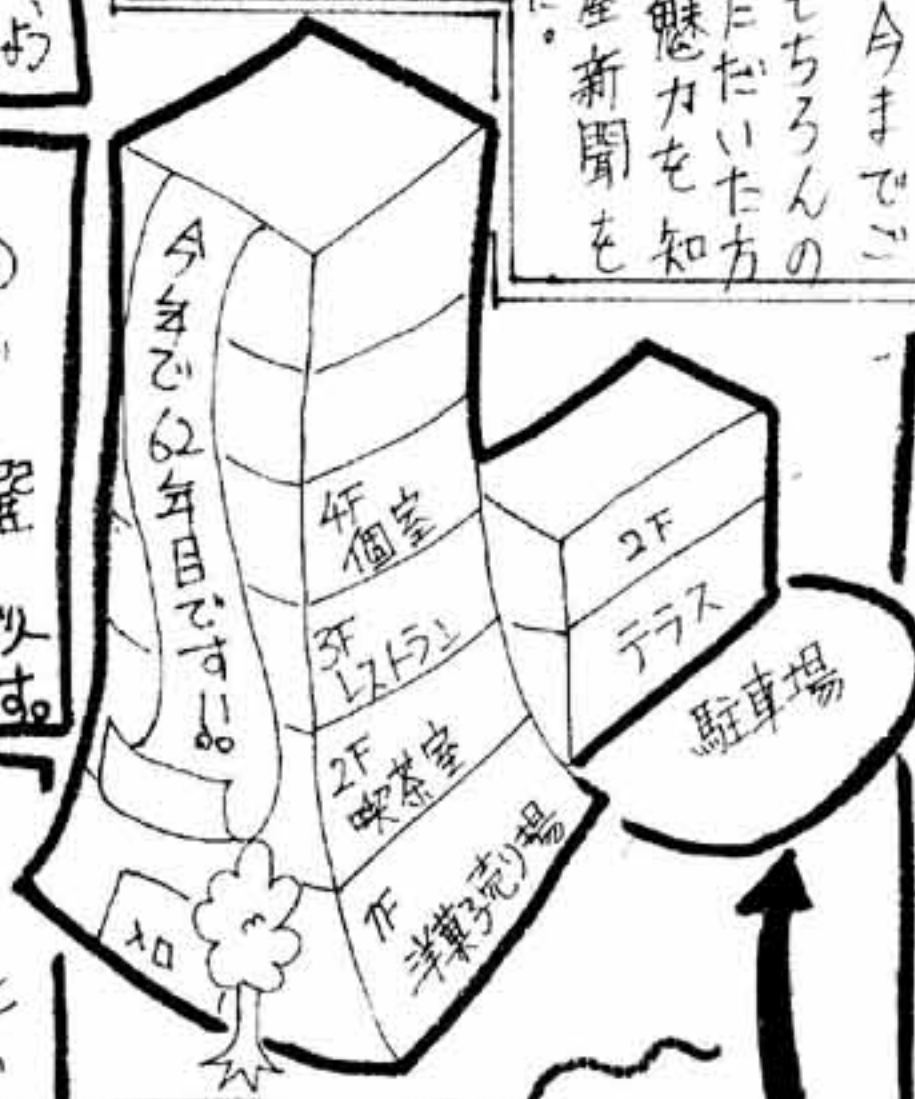
③9:00 ~ 22:00

伝統の洋菓子から新作ケーキとフレンチシェフが作るテリカなど種類も豊富に取り揃えています。

夏のおすすめは、フルーツゼリーとヨーグルトのストロベリーで飲むトリックゼリーです。

ゼリーとムースを混ぜると、のどごしがよくなります。

また帰省のお土産に無添加の焼き菓子など



別館 テラスレストラン

④10:00 ~ 22:00 (L.O 21:00)

人気のランチセット ¥1050 を始め、ハンバーグ、カレー、カツ、洋食を中心にカジュアルスタイルを提供しています。

ただし夏だけのビールを準備中です。

エビ生ビール中ジョッキ 450円とこけし屋ならではのあつみをどうぞ。

7月の朝市
毎月第2日曜 8時〜11時
シェフやパティシエが目の前で出来たてのお料理を提供します。
ワインやビール 搾りたてのジュース等。
8月は14日です。

荻窪タウンセブ店

⑤10:00 ~ 21:00

ケーキ、焼き菓子、テリカを販売しています。

限定商品の1100円ジュースを始めました。お家でしつかりと焼き上げた生地の食感をお楽しみ下さい。

8月のイベント

夏休み こけし屋 ケーキバイキング

8月の26日〜28日の3日間 別館の2階を使いケーキバイキングを行います。

普段店頭でおなじみのケーキから、こけし屋の味ゆえの特別なデザートまで格種取り揃えてお待ちしております。

※詳しくは別途チラシにてご参照下さい。

毎々格別なるご愛顧を賜わり厚く御礼申し上げます。より当店を知っていただくため、末永くのお引越を祈り申し上げます。お気軽にご利用をスタッフ一同お待ち致します。

店長のつぶやき

お客様の声を集めます。

- ・日ごろお気づきの点
- ・思い出のケーキや料理など

別館テラスに用紙がございます。ぜひお聞かせ下さい。