

令和のスタートです。

10連休の残り、あと6連休から5月が始まりました。

休む人、遊びに行く人、仕事する人、いつも通りの人。様々お過ごしのことでしょう。

退位なさった陛下と美智子様は、ゆっくりできるのでしょうか？

心から、ゆっくり過ごして頂きたいと思います。

私は、令和の時代も私なりにしっかりやらなくっちゃ。

そして令和の終わる頃には「ゆっくり過ごしてね。」と

言ってもらえるようになっていきたいです。さあ！もういっちょ 頑張るぞ。



毎月10日(5/10(金))コーヒー豆 サービスデー
煎りたての全コーヒー豆を100gにつき50円引き致します。
電話にて予約もお受けいたします。ご利用ください。

お菓子工房より

自家焙煎珈琲十三夜のケーキは お菓子工房十三夜 が製作しています。

秋葉山にある工房のテラスでも、週末を中心にケーキ、焼き菓子の販売致します。

不定期 Open となりますので、☎でご確認ください。

FB・Instagram でも確認できます。(お菓子工房十三夜で検索してください。)

焼き菓子、ケーキ、birthday ケーキのご注文はお菓子工房十三夜でお受けいたします。

お菓子工房十三夜 tel&fax 0250 (22) 5960

〒956-0832 新潟市秋葉区秋葉 3-7-45

《焙煎室より》『チャレンジ珈琲』の焙煎予定 基本 100g/¥450

5/10(金) ウガンダ アフリカン・ムーン

5/17(金) ブラジル トミオ フクダ・ブルボン

5/24(金) コロンビア ピコクリストバル SP

少量の焙煎になります。気になる豆がありましたら、チェックしてください。

今年からチャレンジ珈琲は月に2回ないし3回に致します。



【コーヒーきほんのき 好みのコーヒー選び その2】

*皆様はどんな味のコーヒーがお好みでしょうか？

当店では酸味を残さない焙煎度合を選んでいきます。豆の芯まで火を通します。

芯まで火を通して、豆の種類によってどこまで焙煎を進めるかを決めています。

それぞれの豆の良い部分が現れた味を目指しています。つづく...

『にいつ 食の陣 2019』 ホームページもご覧ください

今年も食の陣がスタートしました。4月27日(土) ~ 5月31日(金)

当店は、お代わりの珈琲 ¥100 takeout 珈琲 ¥100 のサービスを実施いたします。

ドライブなど takeout 珈琲をご利用頂けたら嬉しいです。

スタンプ集めて共通利用券をゲットしてくださいね。詳しくは店頭にてお尋ねください。

『編み物しましょ』開催

5月16日(木)・6月13日(木) 10:00~12:00 開催

この編み物の会は、梅村マルティナさんの毛糸で編む。というのが、ただ1つのルールです。

4月の末から編み物が楽し過ぎて止まりません。冬用3足編み上げて、さらに3足とりかかり

ました。編み物以外は滞っています。(〜;) 適度に制作活動します。

7月、8月は『編み物しましょ』お休みです。

十三夜ホームページ : カフェ 13ya
☎0250 (24) 6631 定休日 毎週木曜日

