

6月1日。

店主になって4年目のスタートです。おかげ様です。ありがとうございます。

3年前、自立の記念に **戸張公晴氏**（県立新潟女子短期大学の美術の元教授）の『おどる』（アルミ鑄造作品）を購入。

『おどる』は、ずーと陽気に私を見張って？（見守って？）くれています。

先日、3年無事に過ごせた記念に

見附市の **ennakonoma さん**の絵を購入しました。気に入ってます。

皆様にもこの絵の楽しさが伝わると嬉しいです。ご来店の際は是非ごらんください。



### 毎月10日〈6/10（月）〉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

6/7（金） エチオピア スイートナチュラル G1 ウオレガ

6/14（金） グアテマラ アンティグア ジャスミン

6/21（金） エルサルバドル ブルボン SHG

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 その3】

\*当店の珈琲は、すべて中煎り以上の焙煎度合です。

豆の芯にしっかり火を入れるとおのずとそうなります。噛んでみるとカリッとはじけるように砕けます。食べても当然ですがそれぞれ味が違います。

その焙煎度合で個性のある豆と出会いたくてチャレンジ珈琲しています。つづく・・・

### 『にいつ 食の陣 2019』無事終了。感謝。

今年の『食の陣』、楽しんでいただけましたでしょうか？

スタンプラリーの締め切りは6/7（金）です。各店の応募箱に投函してくださいませ。

takeout ホット珈琲。思っていた以上にご用命頂きました。嬉しかったです。

**takeout ホット珈琲 ¥200 / takeout アイス珈琲 ¥300**

ご利用くださいませ。



### 『編み物しましょ』開催

**6月13日（木）10:00～12:00 開催**

5月中に3足編み上げました。箆筒の中には6足の完成品が鎮座しております。

それを眺めてはニヤニヤ。幸せであります。冬に履くのが楽しみです。

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