



「お知らせ」

7月6日(土)は13:00 オープンです。午前中お休みを頂きます。

7月8日(月)は15:00 閉店です。

ご不便をおかけいたします。何卒よろしく願いいたします。

梅雨明けまだかな？

水出しアイスコーヒーパックを何とかしたくて、5月から少しずつ研究？しています。

6月の初旬にこれでいける！と思う結果が出たので、早く暑くなれ～と思っておりました。

が、しかし…甘くないんだよ。

発売前の再テストで、60点の結果になり。え～～～なんで。

という事で、7/1 販売スタートの予定が7/10に延びました。

これ以上延びないように、焙煎頑張ります。

後はと神頼み。堀出神社様。七夕様。八衛門様。お願いって感じです。



毎月10日(7/10(水))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、焼き菓子の販売を致します。

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

7/5(金) イエメン・バニーマタル

7/10(水) と7/12(金) エチオピア・ゲレナ ゲイシャ G3

7/26(金) ネパール エベレストマウンテンポカラ AA (予定入荷待ち)

チャレンジコーヒーは10日のサービスデーも¥450です。

水出しアイスコーヒーパック 7/10より販売スタート

今年もご家庭で手軽に水出し珈琲をお楽しみください。

60g/¥300 2パックセットは¥550

コーヒー60gに水600cc 出来上がり500cc

ご注文頂いてからコーヒーを粉にしてパックに詰めます。



【コーヒーきほんのき その4】

*アイスコーヒーの季節です。

アイスコーヒーを作るのにルールはありません。どの珈琲豆で作っても構いません。

私は個人的に濃い目で、スッキリとした味が好きなので、そうなるように深煎りのイタリアントーストで提供しております。お湯で抽出するのと、水で抽出するのでは、同じ豆でも味が違います。違う豆、違う抽出法、色々試してみると楽しいです。

どれが好きかは好みです。好みの珈琲を探す旅は つづく…

十三夜ホームページ : カフェ 13ya

☎0250 (24) 6631 定休日 毎週木曜日