

本格的なハンドドリップが気軽に味わえる くつろぎのコーヒー専門店
東京初出店「白ヤギ珈琲店 多摩堤通り店」オープン

2015年12月3日(木) 9時開店

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(東京都千代田区二番町8-8)は、2015年12月3日(木)、東京世田谷区に全国5店舗目となる「白ヤギ珈琲店 多摩堤通り店」をオープンいたします。

「白ヤギ珈琲店」は、本格的な珈琲が気軽に楽しめるコーヒー店です。看板メニューは、豆の個性を引き出したハンドドリップコーヒーと、滑らかなフォームドミルクのカフェラテ。丁寧に淹れたコーヒーによく合う、こだわりのフードメニューも豊富に取りそろえました。

「白ヤギ珈琲店 多摩堤通り店」は、多様化するライフスタイルに対応できるお店づくりにこだわりました。

モーニングは、ドリンクやパンが選べる『白ヤギモーニング』や『石窯ブールのフレンチトースト』の他、和食派にうれしい『おぼんざい朝食』もご用意。

ランチメニューのおすすめは、サラダ・ミニグラタン・ドリンクがついた『白ヤギプレート』です。また、ランチタイムは17時までですので、ちょっと遅めのランチもお楽しみいただけます。

ディナータイムでは、前菜やパスタ、肉料理など、ビールやワインとも相性の良いメニューをラインナップ。ゆったりとしたくつろぎの時間をお過ごしください。

—「白ヤギ珈琲店 多摩堤通り店」店舗概要—



店舗名 : 白ヤギ珈琲店 多摩堤通り店
 住所 : 東京都世田谷区鎌田 4-17-18
 TEL : 03-3415-9631
 営業時間 : 7:00 ~ 23:00 (L.O 22:30)
 店舗面積 : 300.25㎡ (客席数 : 70席)

「白ヤギ珈琲店」とは

コーヒーの起源にまつわるお話。「昔々、ヤギ飼いの少年が興奮してとびはねているヤギを見つけ、不思議に思って調べたところ、そのヤギは山の木になる赤い実を食べていたのです。これこそがコーヒーの実。」



この、ヤギによるコーヒー発見の伝説が店名の由来。白ヤギがコーヒー豆を持ちあげているレトロな紋章がお店の目印です。ヤギが見つけてくれたコーヒー豆を「白ヤギ珈琲店」は農園からお手元のカップへとお届けします。



【メニューご紹介】

<コーヒー>



ハンドドリップコーヒー

450円(税込486円)

ペーパーで濾過しながら一杯一杯丁寧に淹れるハンドドリップコーヒー。透明感のある、すっきりとしたクリアな口当たりをお楽しみいただけます。「グアテマラ」「エチオピア」「炭焼きブレンド」「デカフェ」からお選びください。
 ※抽出方法は、エアロプレスもお選びいただけます。



カフェラテ

450円(税込486円)

ほろ苦いエスプレッソと、滑らかなフォームドミルクを合わせたイタリア生まれのコーヒーです。

<モーニングメニュー>



白ヤギモーニング(ドリンクつき)
542円(税込585円)

ほうれん草とぶなしめじの目玉焼きとサラダ、パン、ドリンクがセットのモーニングメニュー。パンやドリンクはお好きなものをお選びいただけます。



石窯プールのフレンチトースト
538円(税込581円)

石窯で焼き上げたフランスパン「プール」を使用した自家製フレンチトースト。バター風味と優しい甘さが口の中に広がります。

<ランチメニュー>



白ヤギプレート <サラダ・ミニグラタン・ドリンクつき>
1,278円(税込1,380円)

サラダ・ミニグラタン・ドリンクがついたランチ限定メニュー。自家製カルボナーラやロコモコライスポウルなどからお選びいただけます。



栗とたもぎ茸の自家製カルボナーラ ～タリオリーニ
1,088円(税込1,175円)

濃厚なソースに、ほんのり甘みのある“栗”、食感のよい“たもぎ茸”を合わせました。ベーコンの塩味がアクセントです。

<ディナーメニュー>



仔羊の香草パン粉焼き～グレービーソース
1,480円(税込1,598円)

ハーブとニンニクが効いたサクサクのパン粉が、仔羊肉の味を引き立てます。



ポーノ!³
680円(税込734円)

ポーロニャソーセージや生ハムなどビールやワインにあうコールドミートの盛り合わせです。

※写真はイメージです。

以上

■■ 白ヤギ珈琲店ホームページ <http://www.7andi-fs.co.jp/shiroyagi/> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems 企画室 (広報)**

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709