



## 麴町珈琲・白ヤギ珈琲店 2021年度、料理・デザート・ドリンク新顔続々！ カフェのメニューにもサスティナブルを！ 4月1日(木)スタート

麴町珈琲・白ヤギ珈琲店(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)では、2021年4月1日(木)より、サスティナブルなメニューや、季節限定として国産の茶葉を使用したパンケーキ、ドリンクを販売します。

### ●サスティナブルの視点で考えるエシカル消費

近年、社会課題解決の一つとしてエシカル消費が注目されています。

その中で、今、私たち飲食店ができることは何かと考え、アニマルウェルフェアの観点から平飼い卵を使用したメニューを開発しました。

※アニマルウェルフェア・・・「動物福祉」の観点で与えるストレスをできる限り少なくすることなど。



【平飼い卵&海老アボカドの  
ブリオッシュサンドプレート】  
税込 990 円

平飼い卵の厚焼き玉子のサンドと海老アボカドサンドの2種類のサンドイッチをお楽しみいただけます。  
さらにスープや、サラダもついて一皿で満足できる一品です。



【平飼い卵のオムライス】  
税込 1,200 円

平飼いの卵を使用したオムライスは、加工した液卵などは使用せず、生の卵から調理します。  
さらにミニサラダ付きでお得な、ワンプレートです。

## ●国産茶葉使用！季節のドリンクメニュー

【宇治抹茶あずきラテ  
～黒蜜ゼリー(ICE)】  
税込 550 円



【宇治抹茶ラテ  
(HOT)】  
税込 550 円



【糖蜜ほうじ茶あずきラテ  
～黒蜜ゼリー(ICE)】  
税込 550 円



【糖蜜ほうじ茶ラテ  
(HOT)】  
税込 550 円



※4 品全品テイクアウトできます！（税込 540 円）

## ●国産の茶葉が香る！季節のパンケーキメニュー



【スフレパンケーキ 抹茶&ホイップ】(左上)  
税込 1,100 円

パンケーキから抹茶の香りがふんわりと香る、  
新茶の季節にぴったりなパンケーキ。  
あずきや、オリジナルの宇治抹茶クリームで  
お好みに味を変えながら最後まで飽きずに  
召し上がれます。

【スフレパンケーキ ほうじ茶&ホイップ】(右下)  
税込 1,100 円

ほんのりほうじ茶の香りと渋みのあるパンケーキ  
に、ほうじ茶クリームやあずきが相性抜群！  
甘味と苦みのバランスが絶妙なパンケーキです。

※画像はイメージです。一部販売していない店舗や時間帯、仕立てが異なる場合があります。

■■ 麴町珈琲ホームページ <https://www.7andi-fs.co.jp/kojimachi/> ■■

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

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 広報室

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>  
TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285