

2018 winter

11.9 Fri Start  
12.31 Mon End

# CAFE's JOURNAL

T r e e s  
<https://cafe-source.com>

cafe SOURCE

café-nee

TREES COFFEE COMPANY 布勢店

TREES COFFEE COMPANY マミー店



SWEETS

果実の香りと  
芳醇なスイーツ



LUNCH

溢れる旨味を頬張る  
贅沢なランチタイム

2018  
Autumn&Winter

おいしいを  
思いっきり  
楽しむ



CHRISTMAS

家族で囲む  
楽しい食卓



PARTY

仲間と過ごす  
年の暮れの宴

## 2018 Autumn&Winter TREES FAIR START!

秋冬のおいしいをぎゅっと詰め込んだ  
Trees グループ冬のフェアが始まります

cafe SOURCE のオープンから始まり、Trees グループの誕生から16年が経ちました。平成最後のTrees グループフェアは、各店それぞれの個性がキラリと光る、賑やかなラインナップとなりました。全店、心を込めてお待ちしております。ぜひお立ち寄りください!



TOPICS

◇人気カフェの  
秋冬ランチ&スイーツ

◇クリスマスケーキ&  
パーティフード

◇Trees グループ2018  
忘年会特集

Let's all work together!

**RECRUIT**



Trees グループで  
楽しく一緒に働いてくれる  
仲間を募集しています!

応募はコチラ→ **0857-21-3457** (cafe SOURCE)

※勤務店舗はご希望を伺います

# cafe SOURCE

カフェソース



tel.0857-21-3457  
鳥取市赤生町 227 グレースビル 2F  
12:00-24:00(23:30L)  
https://cafe-source.com/v/



冬の海鮮日替わりパスタ **¥980**+税

冬の海の幸と地元野菜をふんだんに使用しています。日替わりで楽しめるパスタランチです。



クリームシチューの煮込みチーズハンバーグ **¥1,080**+税

自家製手仕込みハンバーグをホワイトシチューととろ〜りチーズはONI あったか冬のハンバーグです。

厳選食材を使用した思わずほっこり、テンションも上がる新メニュー！心を込めた一皿一皿をぜひお楽しみください★



Trees サービス 部長  
RYOTA KISHIMOTO



NEW  
大山鶏と完熟トマトのとろ〜りチーズプレート **¥999**+税

ジューシーな大山鶏に酸味の効いたトマトソースと、とろ〜りチーズ。旬の野菜を添えた、秋冬限定のプレートです。

## Autumn Winter Muffle

搾りたてモンブランの  
ティラミスモッフル **¥888**+税



NEW

フランス産マロンペーストを使用した濃厚なモンブランクリームをたっぷり搾り、ほろ苦に仕上げたティラミスと組み合わせました。高級感のある一皿です。



11月限定

焼き葡萄とラムレーズンバター  
クリームのモッフル **¥888**+税

焼くことで甘味の増した葡萄。ホワイトチョコと北海道バターを使用しラムレーズンバタークリームに。クッキーを散らした、食感と風味が楽しいモッフルです。

cafe SOURCE 鳥取店 店長  
JUNYA OKUDA

大好評のモンブランティラミスモッフルのリニューアルに、葡萄、さつまいもなど、色とりどりのスイーツが揃いました。ぜひ、お待ちしております！



11月限定

紫イモとおいもグラッセの  
シナモンシュガーモッフル **¥888**+税

濃厚な紫イモペーストとあま〜いおいもグラッセにシナモンシュガーをトッピング!!



12月限定

冬巻と雪大福のスノーホワイトモッフル

# LUNCH & SNACK

あたたかい  
冬の果実が  
カフェ  
& スナック

# café-nee

カフェニー



tel.0857-27-4690  
鳥取市立町 409 3-6あい橋丁 2号室  
11:30-22:00  
http://cafe-nee.com/v/  
(nee-mart 瓦町本店 併設)



人気 NO.1

Parfait

スタッフおすすめ

冬だけの可愛らしいパフェが揃いました 各 **¥680**+税

いちごのティラミス  
クリームパフェ

大人気の莓パフェ。甘酸っぱい莓とティラミスクリームがマッチして美味しく可愛く一品です！

栗とカシスの濃厚  
ショコラパフェ

ぱっきりとした色味が特徴のカシスアイスと、濃厚なベルギーチョコアイス。食べた後もほろほろです。

りんごと紅茶の  
ブリュレパフェ

なめらかなブリュレと爽やかなりんごのコンポート。食感も味も間違いなしのパフェです。

ラムレーズンと  
キャラメルのパフェ

neeの定番メニュー。たっぷり入ったバナナとラムレーズン。ちょっぴり大人の冬パフェです。



NEW  
冬のスペシャルランチ **¥1,180**+税

冬に食べたくなるあったかハンバーグランチ。ボリュームでもベロッと食べられます。とろりとした明太子クリームコロッケと一緒に召し上がれ。



café-nee 店長  
MIHO KAWATA

この秋冬はたくさんのお出迎えです。ぜひ、いろいろな味をお楽しみください！



豚肉とトマトのフォー **¥700**+税



NEW

Sweets

紅玉 ¥440 +税

真っ赤なりんごのもぎたてムースケーキが新登場！  
自家製りんごピューレを使用し、イタリヤ産マスカルポーネと合わせたさわやかなケーキです。

TREES COFFEE COMPANY

ツリーズコーヒーカンパニー布勢店



tel.0857-30-6995  
鳥取市布勢 146-1  
10:00-19:00  
http://trees-coffee.com/

きのこかぼちゃのグリーンカレー

¥890 +税

パンバイキング付き



TCC マネージャー  
TOMOE NAKAZAWA

大人気のグリーンカレーに秋のお野菜と鶏肉をたっぷり♪アジアンスパイスなのに野菜の甘みも感じられ、クセになる一品♪



Lunch

パンバイキング付き



フォレノワール ¥420 +税



モンブラン ¥430 +税



グランディール ¥430 +税



シーフードチーズグラタン ¥980 +税

プリっとしたシーフードとトロ〜りとろけるチーズが相性バツグン！この時期にぴったり！スタッフおすすめパンバイキング付きグラタンランチです！



全ランチ美味しいパンバイキング付き

鮭フライ&ハンバーグプレートランチ

¥999 +税

パンバイキング付き

SWEETS  
ごはんとたっぷりのおいしいスイーツ



TREES COFFEE COMPANY

ツリーズコーヒーカンパニーマミー店



tel.0857-32-8200  
鳥取市南栄町 203-6  
bread/10:00-23:00  
cafe/11:00-23:00(22:30L)  
http://trees-coffee.com/mami/



マミー店 店長  
HARUKA KAWAKAMI

新たにステアキランチを、食欲の秋におなかも心も満たされるメニューの数々をご用意しました！スタッフ一同、笑顔でお待ちしております！



東伯牛サイコロステーキ & フランクソーセージプレート ¥1,380 +税

パンバイキング付き



ラフランス & アップルジャム スコップショートケーキ ¥480 +税

NEW

ジューシーなラフランスと、果肉入りアップルジャムを使った、季節限定のスコップショートケーキです。



かぼちゃモンブランとラムレーズンジェラートのワッフル ¥780 +税

NEW



アップルシナモンホットティー ¥380 +税

クリーミーな自家製かぼちゃモンブランと、ラムレーズンジェラートで、甘さ控えめの大人な味わいのワッフルです◎

甘くて爽やかなアップルティーと、香り高いシナモンと一緒に楽しみたい。

TREES BREAD since 2015

食パンはもちろん、その他にも個性豊かなパンをご用意しております。

北海道産小麦の豊かな香りとこだわりの製法

究極の食パン

添加物不使用の素材本来の味  
防腐剤・乳化剤・ショートニングなどの食品添加物、またトランス脂肪酸を多く含むマーガリンは使用していません。小麦本来の味や香りを楽しんでいたいただきたいから、無添加にこだわっています。

香り豊かな北海道産小麦  
こだわりの北海道産小麦で、もっともったとした食感と豊かな風味が感じられます。

じっくりと低音長時間発酵  
自家製酵母の力でじっくりと発酵。生地を低温で長時間ゆっくりと熟成させることで、小麦本来の香りやうまみが引き出され、奥深い味わいになります。

究極の食パン (山食パン)  
数量限定 1斤 ¥320 +税  
湯種を使用した、しっとりもちもちした食感も特徴の食パンです。

塩パン  
数量限定 ¥130 +税  
バターがじゅわっカリッわっかな食感が人気の塩パンです。

TREES BREAD マミー店  
tel.0857-32-8200  
鳥取市南栄町 203-6  
10:00-23:00(22:30L)  
http://trees-coffee.com/mami/

# MERRY CHRISTMAS AND A HAPPY NEW YEAR!



Gâteau de Noël

幸せのひととき  
みんなで分け合う

**限定販売 30個**

**ショコラキャラメルオレンジ** ¥4,200+税 (税込 ¥4,536)  
 ビターチョコレートの味いにキャラメルのコク、オレンジの爽やかな香りのムースです。  
 約15cm/特定原材料:卵、小麦、乳 推奨項目:オレンジ、ゼラチン



**人気商品**

**ショコラシフォン** ¥3,200+税 (税込 ¥3,456)  
 ふわふわで濃厚なココア生地と口溶けのよい生クリーム。お子様や男性にも人気です。  
 約17cm/特定原材料:卵、小麦、乳 推奨項目:大豆

## TREES COFFEE COMPANY 布勢店 | 聖なる夜に食卓を華やかに彩る TREES COFFEE COMPANY オリジナルケーキ



ふわふわしっとり生地を生クリームといちご、藍berriesで優しい味わいです。

**ホワイトシフォン** ¥3,200+税 (税込 ¥3,456)  
 約17cm/特定原材料:卵、小麦、乳、(大豆)

**スタッフおすすめ**



こりしたスポンジと、ミルククリーム。国産いちごをサンドした人気ケーキです。

**クリスマスショート** ¥3,900+税 (税込 ¥4,212)  
 約15cm/特定原材料:卵、小麦、乳

**限定販売 30個**



フランス産の香り高い莓とパナラを使用した人気溢れるムースケーキです。

**シャルロットフレーズ** ¥4,200+税 (税込 ¥4,536)  
 約15cm/特定原材料:卵、小麦、乳 推奨項目:ゼラチン

**限定販売 30個**



ピスタチオムースとミルクチョコレートの香り高く上品なケーキです。

**ノエルピスターシュ** ¥4,200+税 (税込 ¥4,536)  
 約15cm/特定原材料:卵、小麦、乳 推奨項目:ゼラチン

**限定販売 20個**



カマンベールのベイクドチーズと軽やかなムースのリッチなチーズケーキです。

**カマンベールのチーズケーキ** ¥3,200+税 (税込 ¥3,456)  
 約15cm/特定原材料:卵、小麦、乳 推奨項目:ゼラチン

**限定販売 20個**



大人のクリスマス演出する、しっとりケーキをホワイトケーキです。

**オンブル** ¥3,200+税 (税込 ¥3,456)  
 約11cm/特定原材料:卵、小麦、乳

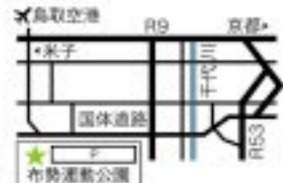
**限定販売 20個**

ご予約は TREES COFFEE COMPANY 布勢店 0857-30-6995 ★ケーキ・オードブルともにセットでご注文いただけます

上記商品お渡し:12月20日(木)~12月25日(火) 11:00-18:00 予約期間:お受取りの2日前まで

クリスマスケーキ・クリスマスオードブル&パーティード・年越し&おせち お受け渡し店舗

TREES COFFEE COMPANY  
布勢店  
tel.0857-30-6995  
鳥取市布勢 146-1  
10:00-19:00  
http://trees-coffee.com/



TREES COFFEE COMPANY  
マミー店  
tel.0857-32-8200  
鳥取市南条町 203-6  
10:00-23:00(22:30L.O.)  
http://trees-coffee.com/mammy/



nee-mart  
県庁前店  
tel.0857-50-0662  
鳥取市西町1丁目102  
平日 11:00-18:00 / 土日祝 11:00-16:00  
https://nee-mart.com/



nee-mart  
瓦町本店  
tel.0857-27-4690  
鳥取市瓦町 409 ふれあい横丁1&2号室  
11:30-22:00  
https://cafe-nee.com/



nee-mart

おいしいクリスマスで、  
にっこりスマイル

大切な人と過ごすクリスマスに  
ぴったりな一皿が今年も出来上がりました。  
お子様はもちろん、お酒にも合って  
大人も嬉しい一皿です。

Joy!

おトクで  
大人気!

えらべるクリスマスセット

Christmas Party Hors d'oeuvre



nee-mart 主宰  
Ayano Yamane

「手づくりのやさしい味  
わい」の想いを大切に、  
毎日心を込めた料理を  
作っています。今年の  
クリスマスも、家族や  
友人、みんなが笑顔で  
過ごせるような一皿を  
ご用意しました。

「サンドイッチ」or「ピザ」 お好きなサイドがえらべる  
人気のオードブルセットです ※ピザは冷凍での受け渡しとなります

クリスマスオードブル ピザセットS  
¥5,907+税 (税込 ¥6,380)

3~4名様分/クリスマスオードブルS(直径約28cm)  
ピザ2枚(直径約21cm/マルゲリータ・teriマヨチキンコーン)

クリスマスオードブル ピザセットM  
¥9,055+税 (税込 ¥9,780)

5~6名様分/クリスマスオードブルM(直径約37.5cm)  
ピザ3枚(直径約21cm/マルゲリータ・teriマヨチキンコーン・シーフード)

クリスマスオードブル サンドセットS  
¥5,907+税 (税込 ¥6,380)

3~4名様分/クリスマスオードブルS(直径約28cm)  
サンドイッチS(直径約25cm)

クリスマスオードブル サンドセットM  
¥9,055+税 (税込 ¥9,780)

5~6名様分/クリスマスオードブルM(直径約37.5cm)  
サンドイッチM(直径約35cm)

【クリスマスオードブルMENU】

- 自家製ローストビーフ
- はちみつ照り焼きチキン
- 自家製やわらかローストポーク
- 海苔のオープン焼き
- とりのからあげ/南瓜サラダ
- 自家製スパニッシュオムレツ
- 枝豆・ウィンナー/魚介串
- 手ごねミニハンバーグ



手づくりクリスマスオードブル

S ¥3,888+税 (税込 ¥4,200) 3~4名様分/直径約28cm

M ¥6,296+税 (税込 ¥6,800) 5~6名様分/直径約37.5cm



クリスマスピザ2枚セット

¥2,296+税 (税込 ¥2,480) 直径約21cm

マルゲリータ/teriマヨチキンコーン ※ピザは冷凍での受け渡しとなります



はちみつ照り焼きチキン

3本 ¥1,092+税 (税込 ¥1,180) 1本 ¥388+税 (税込 ¥420)



クリスマス限定サンドイッチ

S ¥2,296+税 (税込 ¥2,480) 直径約25cm

M ¥3,222+税 (税込 ¥3,480) 直径約35cm

ご予約は nee-mart 県庁前店 0857-50-0662

上記商品お渡し:12月1日(土)~12月25日(火) 11:00-18:00 予約期間:お受取りの2日前まで

※予約期間に達し次第終了となります。

商品お渡し  
12月31日(月)

迎春おせち三段

¥19,800+税  
(税込 ¥21,384)

6.5寸 3段/3~4名様分  
内寸18.5cm×18.5cm×5cm

限定  
50個

大切な晴れの日を飾る  
おせち

12/31  
限定

【単品】年越しオードブル

S ¥3,888+税 (税込 ¥4,200)

3~4名様分/直径約28cm

M ¥6,296+税 (税込 ¥6,800)

5~6名様分/直径約37.5cm

自家製ローストビーフ/もろみチキン/枝豆/大葉  
桜豆/紅白なます/豚の西京焼き/単カクマスタード  
ソース/手づくり照り焼き/豚の香味揚げ  
牛肉きんぴら/有頭海老の甘煮



年越しオードブルセット

S ¥5,907+税 (税込 ¥6,380)

3~4名様分/年越しオードブルS(直径約28cm)  
宝石ちらし寿司(直径約26cm)

M ¥9,055+税 (税込 ¥9,780)

5~6名様分/年越しオードブルM(直径約37.5cm)  
宝石ちらし寿司(直径約26cm)

【単品】宝石ちらし寿司

¥2,296+税 (税込 ¥2,480) 直径約26cm

商品お渡し  
12月26日(水)~12月31日(月)

予約期間  
受け渡しの2日前まで

家族と過ごす、特別なお食事に  
年越しオードブル

年越しオードブル・おせちのご予約は nee-mart 県庁前店 0857-50-0662

# 2018 END OF YEAR PARTY!

cafe SOURCE

料理 11品 + デザート  
黒毛牛 & 大山鶏 食べ放題  
20種ボトルワイン &  
50種のドリンク

Bistro★Source  
贅沢黒毛牛と大山鶏の  
ビストロ忘年会

食べ飲み放題!!

cafe SOURCE 鳥取店 副店長  
RYO TAKABUCHI

一年の締めくり、忘年会のテーマは「ビストロ」。希少部位のザブトン、広島県産牡蠣、トリュフなど、食材にもこだわったスペシャルなコースができました。

贅沢黒毛牛  
食べ放題!!



希少部位、牛のザブトン & 大山鶏  
食べ放題の贅沢忘年会!!

## 贅沢黒毛牛と大山鶏の ビストロ忘年会コース

料理 11品 + デザート & 黒毛牛 & 大山鶏 食べ放題  
20種ボトルワイン & 50種のドリンク 2時間飲み放題

通常価格 ~~¥5,000~~ 税込  
お一人様 **¥3,980** 税込

黒毛牛ザブトンのステーキ  
大山鶏のロースト 食べ放題

④  
ごろごろイタリアンポテトサラダ  
広島牡蠣と白ネギのアヒージョ  
TREES BREADのフォカッチャ  
前菜盛り合わせ  
スペイン産生ハム、ジューシーチキン、カマンベールチーズ  
肉厚海老フライ & サツマイモとチーズのフリット  
トリュフ香るキノコのチーズピザ  
リガトーニパスタのポロネーゼ  
搾りたてマロンクリームシフォンケーキ

⑤  
50種ドリンク 2時間飲み放題  
20種ワイン 2時間飲み放題



全15種  
日替わり  
4種

オマール海老と厳選ズワイガニ &  
クラフトビールで楽しむ  
スペシャルビストロ忘年会コース

通常価格 ~~¥6,500~~ 税込  
お一人様 **¥4,980** 税込

料理 11品 + オマール海老  
紅ズワイガニの Pasta  
黒毛牛 & 大山鶏 食べ放題  
20種ボトルワイン & 50種のドリンク  
& クラフトビール 2時間飲み放題

21時以降  
限定

## 忘年会の二次会にぴったり! 二軒目カフェ呑みプラン

2時間飲み放題付き!!



二軒目おつまみプラン

お一人様 **¥1,980** 税込

おつまみ盛り合わせ  
50種のドリンク 2時間飲み放題

二軒目スイーツプラン

お一人様 **¥1,980** 税込

スイーツ盛り合わせ  
50種のドリンク 2時間飲み放題

上記プラス **¥1,000** 税込 クラフトビール 飲み放題!!



Ce Welcome  
to our  
WINTER  
WEDDING  
結婚式二次会プラン

ウェディングケーキ & スイーツビュッフェ付き!

プレミアムウェディングプラン

お一人様 **¥4,000** 税込

2時間飲み放題 & 季節のお料理 6品

④  
ウェディングケーキ & スイーツビュッフェ

スタンダードウェディングプラン

お一人様 **¥3,500** 税込

2時間飲み放題 & 季節のお料理 6品

40名様以上で  
4,000円プランご予約の方  
新郎新婦さま **¥0**

YO 大型プロジェクター/マイク機器/DVDプレーヤー/パソコン貸出し  
自音・BGM (CD/i-pod)/照明設備/ビンゴゲーム/チェキ貸出し(フィルム代別添)

上記のご予約は cafe SOURCE · SOURCE BANQUET tel.0857-21-3457

30~60名に  
おすすめ!



cafe SOURCE

鳥取市赤生町 227 グレースビル 2F  
12:00-24:00 (23:30L.O.)  
http://cafe-source.com/

本通りのバーキング	鳥取県庁
山陰中央自動車道	鳥取駅
山陰合同銀行	鳥取駅前
山陰中央自動車道	鳥取駅前
山陰中央自動車道	鳥取駅前

最大 150 名の  
貸切専用別館



SOURCE  
BANQUET

鳥取市赤生町 401 本通りビル 3F  
12:00-24:00 (ご予約のみオープン)  
http://cafe-source.com/

本通りのバーキング	鳥取県庁
山陰中央自動車道	鳥取駅
山陰合同銀行	鳥取駅前
山陰中央自動車道	鳥取駅前
山陰中央自動車道	鳥取駅前

平成最後の忘年会！ 個性豊かなパーティプランで冬の宴を楽しもう！！



# 本格焼肉 or ウマ辛鍋



**鳥取牛・琴浦豚・大山鶏**  
 食べ放題！飲み放題！豪華ラインナップ！



- 鳥取牛 カルビ
- 琴浦産 サムギョフサル
- 大山鶏
- 牛ホルモン
- 50種類ドリンク
- 13種ハイボール
- 気高産 釜揚げ
- きぬすめ
- 牛フリフリ
- 本場仕込 ヤンニョク
- 唐揚げ
- 鶏の
- ササミ
- キムチ
- もやし
- なま
- 野菜
- 牛
- フリフリ
- キムチ
- もやし
- なま
- 野菜
- 牛
- フリフリ
- キムチ
- もやし
- なま
- 野菜

**30 種の食べ飲み放題！**  
 焼肉 or 鍋がえられる！  
 お一人様 **¥3,939** +税  
 サンキュー忘年会コース

**大集合！**  
 国内主要メーカー  
**7** 種類  
 飲み放題！！

コース	食べ放題	牛ロースかぶりステーキ・鳥取牛カルビ・琴浦産サムギョフサル・モクサル・豚トロ・豚タン・豚ツラミ・ソーセージ・鶏もも・鶏せせり・妙軒・鶏ハラミ・鶏ナンゴツ・サンチュ・エゴマ・エリンギ・さつまいも・季節の野菜・キムチ・もやしのナムル・枝豆・鶏のからあげ・ヤンニョクチキン・ライス	飲み放題	7種の本格ビール・13種のハイボール・50種のドリンク
コース	食べ放題	琴浦産豚バラ・牛ホルモン・豚タン・豚ツラミ・ソーセージ・鶏もも・鶏せせり・鶏ハラミ・キャベツ・もやし・ニラ・白ねぎ・豆腐・トッポギ・ラーメン・キムチ・枝豆・鶏のからあげ・ヤンニョクチキン・ライス	飲み放題	7種の本格ビール・13種のハイボール・50種のドリンク

上記コースプラス **¥1,000** +税  
**CRAFT BEER**  
 クラフトビール  
 飲み放題！！  
 よなよなエールや隅田川ブルーイングなど、人気のクラフトビールが飲み放題です！！

日～木限定！平日のトントンもアツイ！！ ※祝前日除く

たっぷりモッツアレラチーズ!!  
**チーズタッカルビ**  
 お一人様 **¥1,980** +税

定番焼肉から人気の単品メニューまで食べ放題！  
**オーダーバイキング**  
 お一人様 **¥1,980** +税

チーズタッカルビ・キムチ・チヂミ  
 のポックンパ・ソフトクリーム

21品～最大46品 / 120分食べ放題

**NEW**

韓国で人気のかき氷を  
 みんなでシェアザッパピンス!!

**BERRY**  
 ベリーパピンス  
 1,280円

**MANGO**  
 マンゴーパピンス  
 1,580円

**KINAKO**  
 きんこパピンス  
 980円

**トントン特製 鶏白湯鍋セット**  
**¥1,980** +税  
 鶏白湯鍋・キムチ・枝豆  
 べのラーメン

韓国焼肉 KANEOKU YAKINIKU  
**トントン**

tel.0857 30 6829  
 受付時間 12:00-23:30  
 営業時間 17:00-23:30

鳥取市栄町 312  
<http://tonton.jpn.com/>

鳥取駅前  
 駅前ビル  
 1F 鳥取駅前  
 2F カフェソース  
 3F パレット鳥取  
 山陰合同銀行  
 100円パーキング(無料)  
 太平通り  
 鳥取駅



濃厚スープに、チーズが溶ける！ とろ～りおいしいチーズ鍋が登場！

**とろ～り チーズの あったか濃厚 豆乳鍋**

うれしい 2時間飲み放題付き♪

アルコール飲み放題付き お一人様 **¥3,580** 税込

ノンアルコール飲み放題付き お一人様 **¥3,180** 税込

※全コース2名様以上で前日までに要予約  
 濃厚チーズ豆乳鍋/菜味たっぷり水餃子/魚介のマリネ  
 台湾風フライドポテト/メのリゾット 他2品+デザート  
 10名様以上で貸切OK! 最大30名様までご利用いただけます♪

たっぷり入った豆乳と豚団子に  
 とろ～りと溶けるカマンベール  
 が相性抜群のうま味お鍋！  
 サンドメニューまでお楽しみ  
 したいパーティプランです！

cheese

café-nee  
 tel.0857-27-4690  
 鳥取市瓦町 409 ふれあい横丁 2号室  
 11:30-22:00  
<http://cafe-nee.com/>

100円 TRUONK  
 パーキング(無料)  
 太平通り

ミシュランガイド鳥取2019掲載

# ALMARE

Yoji Tokuyoshi

## 松葉ガニ

今、世界が最も注目するトップシェフと  
共に贈る、最高の一皿

### Profile

徳吉 洋二 ミラノ「Ristorante TOKUYOSHI」  
オーナーシェフ

「Ristorante TOKUYOSHI」オーナーシェフ。鳥取県出身。  
2005年、イタリアの名店「オステリア・フランチェスカーナ」でスーシェフを務め、同店のミシュラン二ツ星、更には三ツ星獲得に大きく貢献し、NYで開催された「THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS」では世界第1位を獲得。  
2015年に独立し、ミラノで「Ristorante TOKUYOSHI」を開業。  
オープンからわずか10ヵ月で日本人初のイタリアのミシュラン二ツ星を獲得した、今、世界が最も注目するシェフである。

Ristorante TOKUYOSHI <http://www.ristorantetokuyoshi.com>

地域の繋がり、地方性、生産者や食材へのリスペクト  
感性やひらめきを大切に、「やれば出来る」ではなく、  
「やれば何か生まれる」をコンセプトに掲げる。

この冬は、市場から直送された鳥取の名産 松葉ガニと真鱈、  
地元の採れたて野菜を使用した冬季限定メニューをご提供します。

イタリア ミシュラン二ツ星 Yoji Tokuyoshi × 最高級 松葉ガニ  
アルマーレでしか味わえない最高の一皿をご期待下さい。



Yoji Tokuyoshi Produce 「松葉ガニ」 ¥4,800+tax 11月下旬スタート 《冬季限定》

### Yoji Tokuyoshi Produce LUNCH

11:30~15:00 (Lo 14:00)



#### Mediterraneo course メディテラニアンコース

自家製天然酵母パン、燻製バター  
漁師中村さんが獲った魚介の前菜  
朝獲れ鮮魚のマリネ  
田中さん家の野菜を使ったパスタ  
魚介のリゾット イタリアンハーブの香り  
東浜で獲れた鮮魚と野菜の一皿  
季節のドルチェ  
コーヒー or 紅茶

¥3,980+tax

#### Pranzo con pasta パスタコース

自家製天然酵母パン、燻製バター  
漁師中村さんの朝獲れ鮮魚の前菜  
選べるパスタ  
田中さん家の採れたて野菜のパスタ  
漁師任せのパスタ  
「Tokuyoshi」直伝 究極の肉のラグー  
コーヒー or 紅茶

¥1,980+tax

### Almare original CAFE TIME

14:00-17:00



#### Afternoon tea アフタヌーンティーセット

海を眺めながらゆったりアフタヌーンティーを。  
※前日までに要予約 1日限定10組  
¥3,900+tax  
2ドリンク付き/コーヒー or 紅茶



#### Pancake set イタリアンレストランが作るパンケーキ

こだわりの天然酵母の発酵生地にもスカルポーネチーズを  
練り込んだ最高級のスフレパンケーキです。  
キャメル産の特製ホイップバターとメープルシロップを添えて。  
¥1,800+tax  
ドリンク/コーヒー or 紅茶



ご予約はこちら Tel 0857-73-5055 (受付時間 9:00-18:00)