

天寿園カフェ  
kimama

ここ天寿園カフェkimamaは、

「就労支援事業所きまま舎」が

障がいなどで、すぐにはアルバイト等に付けない人たちの

仕事のトレーニングの場として運営しております。

毎日数名の利用者が、厨房やフロアで職員と一緒に働いています。

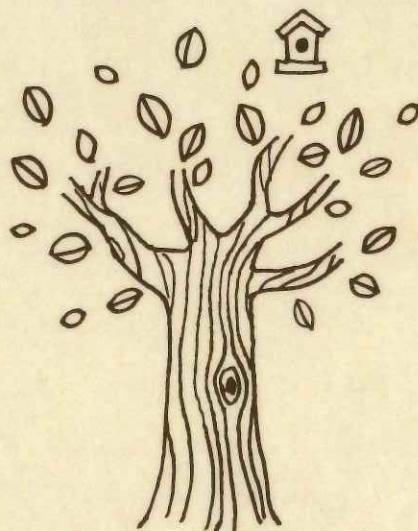
至らない点もあるかもしれませんが、

温かい目で見守って頂けると幸いです。

天寿園の緑豊かな庭園を眺めながら

どうぞゆったりとくつろいで

おいしいお料理やお飲み物を味わってください。



06





# MENU



## Lunch

ランチメニュー

●ドリンク・デザート付き ¥850(税込)

### SHIORIメニュー

#### A. ポークソテーの柚子胡椒クリーム

\*甘味があり美味しい白根ポークを  
ゆず胡椒クリームソースでからめました。

#### B. 鮭の竜田揚げ ねぎソースかけ

\*生鮭の竜田揚げと地物野菜を  
爽やかな ねぎソースで味わっていただけます。

#### C. バターチキンカレー

\*タンドリーチキンをスパイスと野菜だけで  
煮込んだ本格派カレーです。

フード  
コーディネーター SHIORI監修



「作ってあげたい彼ごはん」  
で有名なSHIORIさんにラン  
チメニューを監修して頂きま  
した。新潟の地産食材を使っ  
た本格派のお味です。

プロフィール:「作ってあげたい  
彼ごはん」シリーズは累計360  
万部以上の大ヒット。TVや雑  
誌など多方面で活躍中。

### オリジナルメニュー

#### D. 若鶏胸肉のソテーグリーンソース

\*表面をカリッと焼き上げた若鶏のソテーに爽やかな酸味のバジルソースをかけました。

#### E. 若鶏もも肉のトマト煮

\*トマトソースでじっくりと煮込んだ若鶏に仕上げのチーズがコクを与えています。

## Dessert

デザートセット

¥500(税込)

デザート + ドリンク 【ドリンクメニューからお選びください】

## Drink

ドリンクメニュー

¥300(税込)

ゆきむろ  
・ 雪室コーヒー

・ アイスコーヒー

・ 紅茶

・ アイ스티ー

・ オレンジジュース

・ グレープジュース

天寿園カフェ

kimamay