

2018
7.7 Sat Start
8.31 Fri End

CAFE's JOURNAL

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

cafe SOURCE

café-nee

TREES COFFEE COMPANY マミー店

TREES COFFEE COMPANY 布勢店



夏のカフェスイーツ&ドリンク特集

Summer Sweets&Drink

夏のフルーツをふんだんに使用したカフェスイーツに、ふんわり雪解けかき氷、お土産にぴったりの色とりどりのケーキなど…鳥取市に拠点を置き、カフェを展開するTreesグループの夏限定スイーツが個性豊かに揃いました。



アイスキャラメルポップワッフル
「トロピカルマンゴー」

アイスキャラメルポップワッフル
「ベリーチーズケーキ」

cafe SOURCE

3種の弾けるポップなワッフルと
ジューシーなモッフルが新登場!!

カフェソースの夏スイーツは、弾けるポップコーンとひんやりアイスの「しょっぱい」がクセになりそうな3種のワッフルと、マンゴー・メロン・レモンをそれぞれ使用した3種のモッフルが登場! 盛りだくさんな夏スイーツとなっています。

アイスキャラメルポップワッフル 各¥780+税
夏モッフル 各¥780+税

cafe SOURCE
tel.0857-21-3457
鳥取市弥生町 227 グレースビル 2F
12:00-24:00(23:30L)
http://cafe-source.com/

濃厚マンゴー ココナツ白くま
白玉抹茶 珈琲モカクリーム

café-nee

大人気の大山ミルクかき氷がお目見え!
新作の珈琲モカクリームも☆

SNSでも大人気!! カフェエーの「ミルクかき氷」が今年も登場☆ 白バニラミルクがベースのふんわりかき氷に、自家製の濃厚ソースやフルーツがたっぷり♪ この夏は新たに珈琲モカクリームも加わり、華やかなラインナップに♪

ミルクかき氷 各¥680+税
花びらもち/濃厚マンゴー/白玉抹茶
ココナツしるくま/珈琲モカクリーム

café-nee
tel.0857-27-4690
鳥取市芳町 409 ふれあい横丁 182号室
11:30-22:00
http://cafe-nee.com/

アメリカンチェリーワッフル

TREES COFFEE COMPANY マミー店

アメリカンチェリーワッフルと
4種のシェイク&ラッシュが登場!

TCCのドリンクに、夏限定のフレーバーシェイクが新登場!! 4種類の鮮やかなシェイクは、それぞれ素材の味が楽しめる仕上がり! トロピカルフルーツを使ったラッシュも加わり、充実のラインナップ! 大人気のワッフルは、今だけ! 味わえない期間限定のアメリカンチェリーです!

アメリカンチェリーワッフル ¥780+税
TCCシェイク 各¥630+税
ベリー/マンゴー/ピーチ/エスプレッソ

TREES COFFEE COMPANY マミー店
tel.0857-32-8200
鳥取市弥生町 203-6
10:00-23:00(22:30L)
http://trees-coffee.com/mamiy/

夏の新作/レビユ

TREES COFFEE COMPANY 布勢店

宝石のように並んだケーキと
クラシックスタイルのパンケーキ

ショークースいっぱいに並べられた色とりどりのケーキは、イトインも、テイクアウトも可能。ドリンクバーとお好きなケーキ2つが選べるお得なダブルケーキセットも! 焼き立てのパンケーキも人気商品の一つです。

NYクランチパンケーキ(ベリー) 自家製ヘーゼルナッツペーストとメープルを練りこんだ、NYスタイルの焼き立てパンケーキです。
単品ケーキ ¥360+税
NYクランチ ¥680+税

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/

パティシエ特製ケーキと
焼き菓子・ギフト
Take out Sweets&Gift

Trees coffee company 布勢店

パティシエがつひとつと丁寧に焼き上げた焼き菓子や、店舗でも使用している萩原珈琲のコーヒー豆など、様々なギフトセットも販売しています。



パティシエ — Yuichi Takata

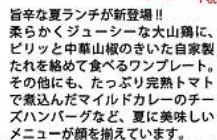
手土産にぴったりな焼き菓子や素材にこだわったスイーツなど、お山のスイーツを企画しました。皆様のご来店を、心よりお待ちしております。

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/

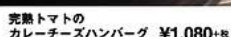
夏に食べたくなる、スパイシーなカレーシリーズや辛うまソース、ほんのりエスニックなどの新作ランチや、定番のパスタやハンバーグ、お子様が喜ぶおもちゃ付きランチなど、賑やかで美味しいランチを各店をご用意いたしました！

move a happy time!

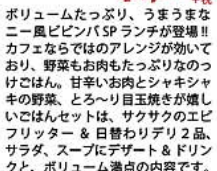
かけがえのない時間、楽しい笑顔のひとつを過ごしていただきたい。そんな思いを込めた夏メニューです。
この夏も、皆さまの「ご来店を、スタッフ一同心よりお待ちしております」
★



地元野菜をふんだん使用した、
この夏限定のランチメニュー。
是非この夏のSOURCEを味わって
下さい。スタッフ一同心を込めて
お待ちしております。



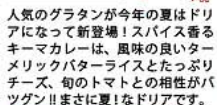
cafe SOURCE
tel.0857-21-3457
鳥取市弥生町 227 グレースビル 2F
12:00-24:00(23:30Lo)
<http://cafe-source.com/>



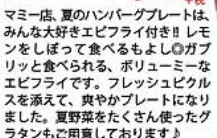
のつけこはんで、
一緒に乗り越えましょう



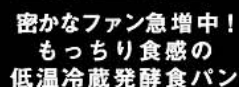
café-nee
tel.0857-27-4690
鳥取市五町409 ふれあい横丁182号室
11:30-22:00
<http://cafe-nee.com/>



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

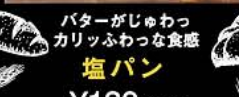


TREES COFFEE COMPANYマ:
tel.0857-32-8200
鳥取市南栄町 203-6
10:00-23:00(22:30L.O.)
<http://trees-coffee.com/mammy>



数量限定 1斤 ¥320+税

国産小麦 100% の究極の食パンは、こだわりの喜界島粗糖とバター、塩、イーストで焼き上げた湿り気のない味わい。そのままバターの香りを楽しむのも、トーストして小麦の香りを楽しむのもオススメの食パンです。香りも多く、品切れも珍しくないほどなので、早めに GO



¥130^{+税}~

大人気の塩パンに、新しいハリエースパンが登場します！ お好みの塩パンを押し、是非店頭へお越しください！



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



お弁当とお惣菜のお店 **nee-mart** 県庁前店

夏のオードブルセット

予約期間：受け渡しの2日前まで
受渡時間：11:00-18:00（カフェニー併設、互町本店でも受け取り可能）

夏まつりにお盆、慰労会など様々なイベント

会など様々なシーンで活躍間違いなし！
手羽先や生春巻きなど、夏にぴったりなメニュー

or

3~4名
様分

S ¥5,980 税込

オードブルS
リイドメニューS

5~6名
様分

M ¥8,980 税込

オードブルS
サイドメニューS

50 0662

単品でも販売しております

●手づくりオードブル
S ¥3,800税込 / M ¥6,000税込

●サンドイッチ盛り or 唐揚げポテト
S ¥2,480 税込 / M ¥3,480 税込

↑ 鳥取県

Party

大人数で楽しく宴会！気の合う仲間としゃべり語らい。夏の夜長を愉しむ。
夏はやっぱりウマイ！ビールが呑みたい！！

夏といえばビール！！鳥取初のクラフトビール飲み放題のカフェソースに、じゅわっと餃子が人気のカフェニー。
そして18種のコンテンツが食べ飲み放題の韓国焼肉トントン！！呑めるメニューや宴会コースが飲み放題込みで登場です！



グリルド生ソーセージ & スパイシーチキンの
うまっ!! 夏コースが新登場!!

ジューシーグリルの 肉バルコース

肉厚牛ロースステーキ 食べ放題

トリュフ香るトマトスライス
ハモンセラーノ & モルタデルラ
蒸し鶏と夏野菜とパルメザンチーズのサラダ仕立て
国産ヤギ肉の串焼きアヒージョ & パン
ツナと夏野菜の地中海風ピザ
具沢山ラー油ソースの揚げ餃子
スパイシーチキンと生ソーセージのグリル
オイルサーディンとフレッシュトマトの冷製パスタ
ひんやりスイーツ

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

通常価格 ¥5,000
お人数 ¥3,980 税込



店長 Junya Okuda

今年の夏のテーマ「ビールに合う!!」料理をご用意しました。
鳥取初クラフトビール片手に夏の宴会を cafe SOURCE で是非楽しんで下さい!!



定番コース シンプルでリーズナブルな定番の肉バルプラン

お料理 11品 通常価格 ¥4,500
50種ドリンク 2時間飲み放題 ¥3,480 税込



Craft beer
クラフトビール飲み放題!

各コースにプラス

¥999 税込

人気のクラフトビール4種
2時間飲み放題!!

cafe SOURCE

tel.0857-21-3457

鳥取市東町 227 クラフトビル 2F

12:00-24:00(23:30) 11時迄

http://cafe-source.com/

餃子酒場

「生ビール」
ほか全50種類
飲み放題!

cafe-nee
BEER HALL

飲み放題120分込み

お一人様 ¥3,480 税込

料理 全6品 + デザート

2名様以上で前日までに要予約

人気の餃子プランがこの夏も帰ってきました!!
暑い夏にはおいしい餃子とビールで乾杯!

肉汁じゅわっと餃子
〈自家製食べるラー油〉

- 揚げ餃子のヤムウンセン
- エビのフリッター餃子ジャムソース
- 手羽先のスパイシー唐揚げ
- 土鍋ご飯・トマト担々麺・デザート

ノンアルコール (3,000円) もご用意!

cafe-nee
tel.0857-27-4690
鳥取市東町 409 ぶれいビル2号室
11:30-22:00
http://cafe-nee.com/

最大150名! 貸切専用別館 カフェソースバンケット

ウェディングケーキ & スイーツビュッフェ付き!
夏限定のサマーウェディング!

新郎新婦さま ¥0

40名様以上でプレミアムウェディングご予約の方

プレミアムウェディングプラン

2時間飲み放題 & 季節のお料理 6品

ウェディングケーキ & スイーツビュッフェ

お一人様 ¥4,000 + 税

スタンダードウェディングプラン

2時間飲み放題

季節のお料理 6品

お一人様 ¥3,500 + 税

cafe SOURCE BANQUET

tel.0857-21-3457

鳥取市東町 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 1鳥取県庁
2鳥取市東町 401 本通りビル 3F
3鳥取市東町 227 クラフトビル 2F
4山陰合同銀行
5大牟田

トントン夏の焼肉フェス!

牛ロースかぶりステーキ × 大山鶏 × 辛味噌ポーク

11種の本格生ビール & 13種のハイボール & 50種ドリンク

30種の焼肉食べ飲み放題!

お肉 & 野菜 食べ放題! 120分飲み放題!

サンキュー焼肉コース

お一人様 ¥3,939 税込

食べ放題: 牛ロースかぶりステーキ・牛中落ちカルビ・辛味噌サムギョプサル・モクサル・豚トロ・豚タン・豚ツミ・ソーセージ・鶏もも・鶏皮・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・豚のからあげ・ヤンニョンチキン・ライス

飲み放題: 11種の本格ビール・13種のハイボール・50種のドリンク

大集合! 国内生ビール 11種類

日〜木限定! 平日のトントンもアツイ!! ※祝前日除く

21時から限定の、幻の呑める一品

21時以降限定

パットのレイトンメニュー

トントンホルそば

牛ステーキ & 焼きおつまみセット

パッパルス Patbingsu

韓国焼肉 トントン

tel.0857 30 6829

受付時間 12:00-23:30
営業時間 17:00-23:30

鳥取市東町 312
http://tonton.jp.com/

1鳥取県庁
2鳥取市東町 312
3鳥取市東町 227
4山陰合同銀行
5大牟田
6鳥取市東町 312

Yoji Tokuyoshi

「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」が立ち寄るレストラン

ALMARE

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

アルマーレ 鳥取県岩美町。

遂に本格的に料理監修、商品開発の仕事をする事になりました。

地元の方々にただ単に料理を教えるのではなく繋がり、地方性、食材、感性。

そしてなによりも「参加している」という事を感じて欲しい。それが僕が目指すコンサルティングかなと。

その日、釣った魚を持って来てくれる漁師さん、野菜を作ってくれるおばあちゃん。

「やれば出来る」ではなく、「やれば何かが生まれる」という事をみんなで考えて行けたら。

朝、生きた甲イカを締めて掃除して、おばあちゃんが持って来てくれるルッコラの花や藤の花を掃除して、お皿と一緒に洗いながら食材の旬の話や美味しい魚の食べ方を話し、コーヒーを吸いながら海辺を眺め、新しい一皿を考えていると日が暮れて行く。そんな1日。何かをやっていると心にもろに感じてくるもの。

みんなで一緒にやっているのだと感じてくるもの。この岩美町に何かを残したい。

料理は「Gesto」。トラディショナルな料理を未来に残す事だけが、僕らの使命ではない。



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。

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



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皿

¥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マスカルポーネチーズを
織り込んだ最高級のスフレパンケーキです。
キャラメルソース特製の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



AL MARE

ITALIAN RESTAURANT

鳥取県岩美町岩美陸上34番地

Tel 0857-73-5055

11:30-17:00/水曜日定休

駐車場: 店舗正面7台・広場駐車場20台

<https://www.al-mare.jp/>

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