

要チェック！会員さん



姫上線沿いにある、
スッキリとした綺麗な店舗

メニューが大きく増えました

栄養バランス抜群の食事を提供

キッチンカフェ 心（ココ）

栄養士、調理師両方の資格を取得したことをきっかけに平成二十三年四月、家庭の味をそのまま提供するお店「キッチンカフェ心」を開いた。

料理はすべてが手作りで、冷凍食品等は一切使用せず、『おふくろの味』が堪能できるお店となっている。

通常、ランチメニューで一番人気の高い「日替わり定食」を提供せず、代わりに毎日変わる三種の小鉢に、メイン食材は豚の生姜焼・鳥のからあげ・エビフライなど七種類からお客様が好みに選べる特製定食を提供している。

手間は大きいがお客様が好きなものを選び、より満足していただくには、これが最善だという。

さらに、『美味しく、健康的に』がモットーであるため、三大栄養素（たんぱく質・脂質・炭水化物）の理想的な摂取比率とされる、たんぱく質一五％、脂質二五％、炭水化物六〇％のバランスで調理されている。

モーニングサービスも提供し、コーヒーコーディネーターの資格を有したプロがその場で煎った極



栄養バランス抜群の特製定食（¥880）
写真のメインは「豚ロースとんかつ」

上のコーヒーと小麦粉から自作するモチリフワフワのパンとのセットは非常に好評である。

店内は、分煙がきちんと整備され、煙草を吸う方・吸わない方双方がゆったりと落ち着ける空間となっている。

これからも味だけを追求するのではなく、お客様の健康を少しでも応援できるメニューを考案し、提供する場であり続けたいという。

その他、龍野醤油・揖保乃糸を使った素麺（にゅうめん）定食、ブランド卵「夢美人」を使った卵かけ定食など多くのメニューが用意されている。

キッチンカフェ 心（ココ）

オーナー 徳永 晶子

所在地 龍野町富永3-1005-8

TEL 0791-63-5556

営業時間 午前7時30分～午後5時30分

定休日 日曜日

