SHICHIROHEI COFFEE

INFORMATION

皆さま、いかがお過ごしですか？
新型コロナウイルスの影響でしばらく休業しておりましたが、県の規制が緩和されましたので短縮営業ではありますが、営業を再開いたします。３密を防ぐ環境作りとして店内の窓は開放し、テイクアウトメニューの導入を致します。
引き続き感染拡大防止に努めながらも営業させて頂きます。
ご協力よろしくお願いいたします。

NEWS

TAKE OUT 始めます

店内メニューとは別でテイクアウトメニューを販売します。
お家で使えるドレッシング、パスタソースやひらっちの手作りスイーツなどを考えております。日々の食卓を少し豊かにしませんか？お茶の時間のスイーツにどうですか？また、店内メニューも可能な範囲ですが、お家から容器をご持参頂ければ対応させて頂きます。

・アンチョビとニンニクのアヒージョオイル
・自家製フレンチドレッシング　・山菜のキッシュ
・自家製ベーコン　・ボロネーゼソース
・イチゴと桜のパンナコッタ　・ガトーショコラ
・アーモンドパイ　・日本酒レーズンサンド　など

EVENT

（期間限定イベント開催）

HIRACCHI'S SWEETS

18・25日はお家でスイーツPARTY!

限定でひらっちの作ったスイーツパックを１袋¥1000（5.6種類）販売いたします。

購入方法：
お電話、又は店頭にてのご予約のみ
ご予約TEL:0269-67-0397
受け渡し方法：
１、当日店頭受け取り(9:00-12:00)
２、ご自宅へのお届け
(12:00-14:00の間にお届けいたします)
※村内のみのお届けとさせて頂きます

OPENING HOURS

5月15日16時よりOPEN

営業時間：12:00-19:00(L.O) CLOSE：20:00
営業日：金・土・日
金（16:00-19:00(L.O) CLOSE：20:00）
土・日（12:00-19:00(L.O) CLOSE：20:00）

ADDRESS

〒389-2502
長野県下高井郡野沢温泉村大字豊郷9254
TEL：0269-67-0397
MAIL:shichirohei@shirakaba8.com

INTRODUCE

今年度、春から平原孝将君がキッチン！
今まではスイーツベースでしたが全て彼が担当してくれる事になりました。
新しいスタイルの七良兵衛珈琲を是非、お楽しみください。

RECIPE

特別レシピを裏面に記載してます。
是非、ご覧下さい

～アンチョビニンニクのアヒージョオイル～

RECIPE.1　丸ごとカマンベールのアヒージョ

Recommend

材料：アンチョビとニンニクのアヒージョオイル 大さじ2 / カマンベールチーズ 1箱 / オリーブオイル 適量

作り方：
① 耐熱容器にカマンベールチーズを入れ
オリーブオイルをまわしかけ電子レンジで
2分間加熱します。
② オーブンを200℃にしておきます。
③ アヒージョオイルをカマンベールチーズの上
に乗っけ、オーブンで5分以上加熱します。
④ カマンベールチーズが柔らかくなり、
少し膨らんでいたら完成。
※お好みでトーストしたパンをつけると良い。

RECIPE.2　山菜とアサリのオイルパスタ（２人前）

材料：アンチョビとニンニクのアヒージョオイル 大さじ1 / パスタ 2人前（200g） / アサリ お好みで / 山菜 お好みで / バター 10ｇ

Delicious!

作り方：
① パスタを茹でます。
② フライパンにアサリ、山菜、アヒージョオイ
ル、水（200ml）を加える。
③アサリの殻があくまで火を通します。
④パスタを②に入れ、バターを加え、パスタと
具材を合わせて、ソースを★乳化させて完成。

★乳化とは、ねばりのある液体にする事。

～ボロネーゼソース～

RECIPE.1　簡単ボロネーゼパスタ（２人前）

材料：ボロネーゼソース 1パック / パスタ 2人前（200g） / 粉チーズ お好みで / パセリ お好みで / 無塩バター / 10ｇ

作り方：
①パスタを茹でます。
②ボロネーゼソースをお湯で温めておきます。
③パスタが茹で上がったらボールに入れます。
④③にボロネーゼソースとバターを加え、
菜箸、又はトングでバターが溶けてなじむまで
混ぜ合わせます。
⑤お皿に盛り付け、仕上げに粉チーズ、パセリ
を振りかければ完成。