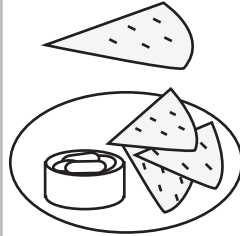




天然酵母を使った手作り生地料理

"PIECE" ピース
が登場!! 6/15 (月) ~ 30 (火)
PM5:00 より



『食べなきゃ損!』...な理由

- ◎ 気軽につまめる焼立て生地
- ◎ 酵母を活かした香りにひと工夫
- ◎ 要望に応えたコンビネーション
- ◎ 満足のプライス設定



Weekly lunch

通常の12種類 COMBOに加えた月曜からの週替りランチです

am 11 - pm 2 ※数に限りがございます

1- 7	スパニッシュ オムレツ たっぷり夏野菜とミンチが詰まった洋風の厚焼き玉子。	720yen
8- 14	ポーク ジンジャー こんがり焼いた豚肉を生姜の効いたソースでガツン! とおいしく。	760yen
15- 21	鶏と茄子の味噌チーズ焼 鶏と肉厚ナスビのオープン焼。こんがりチーズと旨味噌がたまらない!	760yen
22- 28	たっぷり野菜のタイカレー ココナッツをふんだんに使ってマイルドな辛さに仕上げました。	780yen
29- 7/5	鶏と夏野菜のトマト煮 ハーブフォカッチャ付 鶏と夏野菜を特製のトマトソースでじっくり煮込みました。 自家製フォカッチャと一緒にどうぞ!!	780yen



6/21[日] START 19:00~

no charge

“遊朴民とジュゴンの海中さんぽ” artists ; the 遊朴民

ちんどんスタイルの沖縄民謡

映像協力:

ジュゴン保護キャンペーンセンター



5/18[月] ▶ 6/21[日]

6/22[月] ▶ 7/19[日]

“トロピカルソース展”

“Le voyage de l'escargot”

イラスト展

- 旅するカタツムリ -

Artist: 川瀬大樹、村山彩世理

絵本出版記念原画展

Artists: 野間五月



愛犬と入店頂ける日

土・日・祝 am 11 ▶ pm 11

※犬用の食事はございません。

DOG - DAY 2009 6月

S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

まがたま コラム

Column

エコ箸はじめました。
スタッフ一同で考えようやく
導入できることとなりました。
これからも「食からエコ...」
を考える“はし”わたしに取り
組んでいきたいと思えます。

AKI

magatama
EVERYDAY

am 11 - pm 11 OPEN

06-6765-8911

cafe@magatama.net

http://www.magatama.net



天然酵母を使った
手作り生地と自慢の
ソースをワンプレートで
気軽に楽しんで頂けます。

でしたら、
ピースがお奨めですよ。

もう一品
頼みたいのですが
お勧めはありますか？

ついに“PIECE”が登場!!

ピース

手作り生地と自慢のソースを気軽に楽しむ
コンビネーションスタイル



天然酵母使用の
手作り生地

選べるソースは
3種類!!

焼き立てを
すばやくご提供

手軽なサイズ
お得なプライス

天然・白神こだま酵母を使った手作り生地

白神山地

- 秋田・青森の県境“白神山地”で発見された天然酵母を使用
- 素朴な優しい香りと、ほのかな甘みが特徴
- 工夫を凝らした生地は、ふっくらサクッと軽い食感



7月よりメニューが一新!!

マガタマでは、これまでお客様に愛され続けているメニューを、さらに美味しく食して頂けるメニュー企画をご提供致します。

さらうま
企画