

京都・城陽

Bakery Cafe Kichi

ベーカリーカフェ 吉

いちじく
i c h i j i k u

令和4年度 城陽市新商品開発支援事業



いちじくマフィン



いちじくピザ



まるごといちじく



さつまいもパン



いちじくクロワッサン



いちじくあんぱん

自宅の電子レンジや器具を使ったパンづくりを学ぶパン教室を行っています。カフェでは、これまでの経験を生かして、塩分を抑えながら美味しいピザを提供し、大変好評をいただいています。地元酒蔵の大吟醸の酒粕を使った酒粕あんぱん、酒粕チーズをはじめ、季節ごとに地元食材を使ったパンも作っています。そして新たに、城陽の初夏から秋の味覚「いちじく」を使ったマフィンやピザも季節限定でご用意しております。その季節にしか味わえない旬の美味しさを、お楽しみください。

初夏から秋に実る、城陽の味覚。朝採りの完熟いちじくの美味しさを余すことなくお召し上がりください。

毎月第2土曜 10:00~15:00、お店の駐車スペースで、マルシェを開催しています。吉のパンはもちろん、クラフト作品、手作り製品など、月替わりで様々な作家さんが出店していただけます。ぜひ一度、ご来場ください。



Bakery Cafe 吉
代表 住吉美恵子



きち
Bakery Cafe 吉 ☎ 080-6179-1915

城陽市寺田丁子口33-15
[営業時間] パン教室 9:00~11:45
カフェ 12:00~17:00
[定休日] 金曜 [駐車場] 5台

