

ソーネダイニングカフェ

11月3日より、ソーネカフェ改めソーネダイニングカフェとして出発します。
ソーネカフェは今までも

1. 無添加国産小麦のわっぱん
2. わっぱ知多農場の減農薬米と無農薬野菜
3. 安全な調味料 各種

を使用して、食の安全に配慮してきました。

新たに、料理長白川シェフを迎えて、味や中身、色どりを充実させた料理の数々を作り出していきます。また、わっぱの会が大曾根商店街で醸造を始めたクラフトビールが飲め、それに合った白川シェフ手作りのソーセージも楽しむことができます。どうぞ、ダイニングカフェのこれからの御期待ください。 店主



わっぱ知多農場

愛知産ゆめあかり（パン用小麦）やきぬあかり（うどん用小麦）を無農薬栽培。

わっぱん

無添加国産小麦の食パン。
モーニングに使用。
ランチ・夕食にも活用。

新料理長 白川祐介さん

6月23日生

2歳の男の子と

1歳の女の子がいます！

趣味は料理・音楽・アルコール



自信のある料理

肉料理 **ハム・ソーセージ** 和惣菜
洋・中華料理も

これからのダイニングカフェで

お値打ちで
ほっとする味の
ランチや手作りの
価値ある料理を
ご提供し、
お客様に
その価値を
伝えたい。

