



KEY'S CAFE

—千住大橋駅前「ポンテポルタ千住」に親子で食事ができるカジュアルカフェ誕生—
『Senjuohashi KEY' S CAFE』が2月1日(金)オープン!

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)が提案するパッケージカフェ「KEY' S CAFE」が、京成本線 千住大橋駅前の商業施設「ポンテポルタ千住」に、2019年2月1日(金)オープンいたします。



店内イメージ



メニューイメージ



「キッズパンケーキプレート」

『Senjuohashi KEY' S CAFE』は、ネルドリップで丁寧に抽出する氷温熟成[®]珈琲をはじめとしたドリンクにくわえ、フード、デザートなど約50種類のメニューを取り揃えております。また、ポンテポルタ千住には保育施設や小児科といった子育てファミリー向けの施設が多いことを踏まえ、「キッズパンケーキプレート」を提供します。お子様の大好物がひとつのプレートで味わえ、選べるおもちゃ付きで楽しめるメニューです。

キーコーヒーは、創業より99年間で培ってきた技術とノウハウを活かし、カフェの開業を支援するパッケージカフェ「KEY' S CAFE」の提案を通じて、地域を元気にするコーヒーをお届けしてまいります。

【店舗概要】

- 店名 Senjuohashi KEY' S CAFE (キーズカフェ ポンテポルタ千住店)
- 住所 東京都足立区千住橋戸町 1-13 ポンテポルタ千住 1F
- 営業時間 10:00~21:00
- 店休日 ポンテポルタ千住に準ずる
- 席数 禁煙 54 席/喫煙 4 席 ※完全分煙
- 主なメニュー 氷温熟成[®]珈琲 330 円(R サイズ)、キッズパンケーキプレート 380 円、
パスタ各種 650 円、氷温熟成[®]珈琲ソフトクリーム 350 円 *すべて税込

—本件に関するお問い合わせ先—

キーコーヒー株式会社 広報チーム

担当 橋本・小山

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

【KEY'S CAFÉ メニューへのこだわり】

①コーヒー

◆使用するコーヒーはすべて氷温熟成®珈琲を使用

氷温熟成®珈琲は、焙煎前のコーヒー生豆を0℃以下の氷温域と呼ばれる温度帯で一定期間熟成させます。氷温域で熟成させることで、コーヒー豆の中の水分が均質化されます。この豆に合わせた焙煎を行うと、焙煎時の焼きムラが減少し、まろやかな味わいが実現します。

◆抽出

抽出にも徹底的にこだわり、氷温熟成®珈琲の持ち味であるまろやかさをさらに引き立たせるため、ネルドリップ抽出を採用。ハンドドリップの抽出技術を忠実に再現したオリジナルコーヒーマシンを使用し、安定したおいしさを提供します。



◆氷温熟成®珈琲を使用したメニュー



氷温熟成®珈琲(ホット)
R サイズ 330 円



氷温熟成®珈琲(アイス)
R サイズ 330 円



キャラメルラテ(ホット)
R サイズ 430 円



氷温熟成®珈琲
ソフトクリーム 350 円

ブラックはもちろん、カフェラテやキャラメルラテなどのアレンジメニューもラインアップ。季節ごとのメニューや、店舗でエスプレッソを加えて作る氷温熟成®珈琲ソフトクリームも人気です。

②フード・スイーツ

◆定番のフードメニューから店舗にあわせたオリジナルメニューも販売しています

パスタやドリアなどのフードからベルギー産ワッフルやスフレパンケーキなどのスイーツまで、幅広いメニューをラインアップしています。



ナスとベーコンのアラビアータ 650 円



とろーりチーズのミートドリア 700 円



リエージュワッフルチョコ 450 円

— 本件に関するお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム
担当 橋本・小山

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp