

鋤柄家の朝食が最近少しだけ様変わりしました。

なんと引きたての豆でコーヒーを頂いています！ [子供の機嫌が良い時限定ですが…]

実はご縁があってコーヒー豆のロースターの方とお友達になり、その方が「挽いた豆は売らないよ」というスタイルでしたのでちょっと背伸びした感もありますがコーヒーミルを購入。

朝からゴリゴリと豆を引いて、ポトポトとドリップをして、パンと一緒に頂くわけです。

特別に繊細な舌を持っているわけではないですが「浅煎りの豆は酸味があるのね～」とか

「深煎りの豆の苦味がコーヒーっぽくて好きだね～」とか「あの人たちが焙煎してくれた豆なんだよな～」

とかそんなことを話したり、思いながらのモーニングはなんだかとても豊かです。

ホテルの高級モーニングも目じゃないな！とか言ったらウソになります(1回行ってみたいですし…)

ていねいな暮らしを楽しみたいと思う今日この頃です。(雑誌『天然生活』より抜粋)

ちなみにコーヒー豆を売って頂いたのは大山崎 Coffee Roasters さん。

裏面の“ご近所さん”でもう少し詳しくお話しさせていただきます。

◆お盆の営業予定◆

何かと体調を崩しやすい季節ですのでお盆は通常通り(日曜・祝日休み)で営業致します。

夏バテ、腰痛の解消などにご利用下さいませ。

◆お灸堂のイベント◆

『ダルさ知らず 2014 夏』

今年も暑い夏がやってきました。京都のジメツとした嫌～な暑さに負けていませんか？

[足腰がダルい、むくむ、食べたくない、腰痛、せき]これは夏バテの典型的な症状です。

夏バテの原因は冷房やアイスなどによる身体の芯の冷えです！

そこで体を芯から温めて夏バテを解消する特別なキャンペーンを企画しました。

1日でも早く元気になって夏を楽しく過ごしたい方はご利用下さい。

ダルさ知らず 2014 特別メニュー

5点セット

8月11日(月)～30日(土)まで

《電話またはインターネットよりご予約下さい》