ANGELIKA × 珠屋小林珈琲

美味しい珈琲の淹れ方講座

講師：珠屋小林珈琲 松尾恒典氏

日　時：6月14日（土）
　　1回目 16:30～／2回目 17:30～
定　員：10名様 ＝先着順＝
参加費：1,500円（珈琲飲み比べ＋エッグタルト付き）





ANGELIKAでご好評をいただいている珠屋小林珈琲は、
昭和12年に中央区京橋で創業、
昭和27年には宮内庁御用達に指定され、
長きに渡り愛されている珈琲店です。
当日は代表の松尾氏をお招きして、豆の種類や焙煎方法での
味わいの違いや、珈琲の淹れ方をレクチャーしていただきます。
知りたかった珈琲のあれこれをお聞きしましょう。
皆さまのご参加をお待ちしております♪

【お申込方法】
ANGELIKAのインスタグラムもしくはX(@angelika_cafe) をフォロー後
DMからお申込ください。店頭やお電話でも受付けます。
☎090-1690-4898(11:00-18:00)

カフェ&ワインバル
ANGELIKA
Coffee, wine & film

OPEN　11:00～18:00（金曜 ～21:30）
月曜定休
〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町4-6-3
MOON RIVER BLDG. 2F

