

「濃厚チーズケーキ」と「アレンジ無限大のフルーツサワー」
 京都・烏丸にカフェ「sinoa(シノア)」4月15日(金)オープン
 烏丸駅徒歩3分なのに、路地奥に隠れ過ぎるカフェ

■ 4月14日(木)11:00～15:00 メディア内覧会開催 ■

チーズケーキとフルーツサワーが看板メニューのカフェ「sinoa(シノア)」(京都市中京区阪東屋町660-4)は4月15日(金)、京都・烏丸駅近くの路地奥にオープンいたします。



「miel mie」のハチミツをかけて



フルーツたっぷりのサワー



和モダンな店構え

■ 「濃厚チーズケーキ」や「アレンジ無限大のフルーツサワー」を楽しむ隠れ家カフェ

sinoaで提供するチーズケーキは、濃厚なチーズの風味を楽しんでいただきたいと甘さを抑え、湯せんで焼くことで密度が濃くなめらかな口どけに仕上げ、底にはバターとアーモンドの香りを楽しめる自家製クランブルを敷いています。クリームチーズとグラナパダーノを使い、京都のハチミツ専門店「miel mie(ミールミイ)」のハチミツをお好みでかける「ベイクドチーズケーキ～miel mieのハチミツ付き～」(600円)と京都の老舗製茶問屋「辻喜」の抹茶を使った「辻喜の宇治抹茶チーズケーキ～特製濃厚抹茶ソース付き～」(600円)の2種類をご用意。クロワッサンにチーズケーキとアイスクリームを挟み、キャラメルのような味わいのスキクイーンチーズをかけた「まるまるチーズケーキのクロワッサンサンド」(1,200円)やフレッシュなイチゴをたっぷり挟んだ「イチゴとピスタチオクリームのクロワッサンサンド」(700円)などもご提供します。

ドリンクは、好みのフルーツやトッピングを選べる「フルーツサワー」のほか、竹炭焙煎コーヒー(アイス・ホット各450円)、アッサム(アイス・ホット各450円)のほか、「お抹茶セット～チーズケーキ二種類付き～」(800円)などをそろえています。「フルーツサワー」は、アルコールの濃度(0度～10度から1度単位)や、シロップのフレーバー、瞬間冷凍させたフルーツ、ミントやわたがし、ゼリーなどのオプションを選べ、アレンジは無限大。フルーツを食べて楽しむサワーです。選ぶのを迷った方には、数種類のフルーツとゼリーにエディブルフラワーを飾った「sinoaサワー」やイチゴをふんだん使った「王道イチゴサワー」、生産者から直送された訳ありフルーツを使い、フードロスを減らすために開発した「SDGsサワー」(各800円)、全種類のフルーツを盛り合わせた「全部のせサワー」(3,000円)をご用意しております。

店舗は、阪急京都線・烏丸駅や京都市営地下鉄・四条駅から徒歩3分ですが、迷路のような路地を通り抜けた奥にあり、なかなかたどり着けない隠れ過ぎる立地です。 ※全て税込価格

■ 「sinoa」店舗概要

住所 : 京都市中京区阪東屋町660-4
 電話番号 : 075-241-2511
 営業時間 : 11時～21時30分 (ラストオーダー=21時)
 席数 : 24席
 店舗面積 : 168平方メートル
 定休日 : 不定休



～取材についてのお問合せ先～

「sinoa」広報事務局

担当=岡本

電話 = 06-4708-3766

メール = pr@raple.co.jp

メディア内覧会 概要

日時：4月14日(木)11時00分～15時00分（受付15分前～）
 場所：sinoa（住所：京都市中京区阪東屋町660-4）
 内容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
 担当者インタビュー

■フードメニューのご紹介（全5種）

- ・ベイクドチーズケーキ～miel mieのハチミツ付き～ 600円
- ・辻喜の宇治抹茶チーズケーキ～特製濃厚抹茶ソース付き～ 600円
- ・イチゴとピスタチオクリームのクロワッサンサンド 700円
- ・まるまるチーズケーキのクロワッサンサンド 1,200円
- ・生ハムとモッチアレラのクロワッサンサンド 700円



チーズケーキは2種類



チーズケーキを挟んだクロワッサン

■ドリンクメニューのご紹介（一部）

- ・竹炭焙煎コーヒー（アイス・ホット） 450円
- ・カフェラテ（アイス・ホット） 500円
- ・アッサム（アイス・ホット） 450円
- ・お抹茶セット～チーズケーキ二種付き～ 800円
- ・カプチーノ 500円
- ・辻喜抹茶ラテ 600円
- ・sinoaオリジナル蜂蜜ミルクティー 600円
- ・sinoaレモネード 500円

【フルーツサワーの注文方法・料金体系】

①～④までそれぞれお選びいただき、料金を加算していただきます

①サワーのアルコール濃度 100円

0度～10度まで、1度単位でお選びください

②シロップのフレーバーの種類 無料

イチゴ・パイナップル・白ブドウ・もも・みかん・ピオーネの6種類からお選びください

③フルーツの種類（産地は季節によって異なる場合がございます）

お好みのフルーツをお選びください。3種類がおすすめです。

200円

茨城県産イチゴ・山梨県産キウイ・山形県産巨峰・長崎県産マスカット・沖縄県産パイナップル

150円

愛知県産もも・ピンクグレープフルーツ・熊本県産みかん・熊本県産ぼんかん・オレンジ

④オプションの種類

追加のオプションをお選びください

50円

ミント・ローズマリー・食べられるお花・アイスバー・わたがし

無料（3つまで）

イチゴゼリー・ブルーハワイゼリー・メロンゼリー・ぱちぱちパニック(ラムネ)・

コーララムネ・ソーダラムネ・エナジードリンクラムネ

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねください。

～取材についてのお問合せ先～

「sinoa」広報事務局

担当＝岡本

電話＝06-4708-3766

メール＝pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】

FAX：06-6233-8778 ・ E-mail：pr@raple.co.jp

「sinoa」メディア内覧会のご案内

- ◇日時：2022年4月14日（木） 11時～15時(受付15分前～)
- ◇場所：sinoa（住所：京都市中京区阪東屋町660-4）
- ◇内容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ
2022年4月13日(火)15：00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア向け内覧会開催にあたってのお願い】
大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しく下さい。
当日体調の優れない方は、後日取材日程を調整しますのでご遠慮下さい。

ご来店時間 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2022年 () 月 () 日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール/ムービー) ・ 無

御試食 有 ・ 無

備考