

きらく カフェ季楽



【季節のおふくわけ】という言葉
をテーマに、珈琲とモーニング、
ランチ、スイーツを提供中。
時季によってかわるジャムも
保存料・着色料不使用で丁寧に
仕込んでいます。

住所：愛媛県松山市内宮町14-1
TEL: 089-909-6197
営業時間：9:00～18:00
定休日：第1・第2・第3水曜日
HP等：
https://www.instagram.com/cafe_kiraku_2022/

生ジャム 【愛果28号のマーマレード】

販売期間：12月～1月

井上みかん園さんの松山市堀江町産
「愛果28号」を使用しています。
濃厚な果汁と苦みを抑えた皮の風味
が人気の理由です。甘ささっぱり、
サラサラとした質感です。



きらく カフェ季楽



生ジャム 【せとかのマーマレード】

販売期間：2月～3月

井上みかん園さんの松山市堀江町産「せとか」を使用しています。濃厚な果汁はさらりとした質感で、皮の風味が特徴です。高水準でバランスが取れていて当店一番人気です。

生ジャム 【不知火のマーマレード】

販売期間：3月～4月

井上みかん園さんの松山市堀江町産「不知火」を使用しています。甘く、ぽってりとした質感で濃厚な果汁と苦みを抑えた皮の風味が特徴です。開店当初から販売しています。



せんだん 料理旅館梅檀



今年、石手に店を構えて55年を迎え、
隠れ家的な非日常を味わえる宿
としての利用、結納等の冠婚葬祭等
で利用されています。
松山市産の新鮮な材料を使い、
提供しております。

住所：松山市石手1丁目3-28

TEL: 089-977-2055

営業時間：10：00～22：00

定休日：不定休

HP等：<https://www.sendan-dougo.com/>

メニュー例

旬のものを使うため、
毎日メニューは異なります。

松山市産の食材を中心に旬の食材を
使い、彩り豊かに仕立てています。

季・器・気・木・生の5つの
コンセプトを大切にし、
皆様をお待ちしております。



せんだん
料理旅館梅檀



①伊予灘産蛸と
松山産キウイ酢の酢の物



②二色^{とうもろこし}玉蜀黍と松山産甘長、
伊予灘産ちりめん御飯



③松山産葱の鴨南蛮鍋



④鱈塩焼き松山産春菊ソース