



こんにちは！

マグネットカフェ竹園です

ホテルのカフェなのに、近くの喫茶店のように気軽に行ける
ホテルのレストランなのに、近くのおそば屋さんのようにスッと入れる
駅前のコンビニや本屋さんのように、ついつい立ち寄ってしまう
なぜか自然と引き寄せられ、お店に入ると笑顔になる

そんなお店でありたいと考え、店内中央に
磁石をモチーフにしたビックテーブルを設置しました

磁石のようにお客さまを引き寄せ、お客さまの笑顔に囲まれたい

そんな私たちの想いを「マグネット」で始まる店名に込めました

どうかお気に入りの喫茶店やおそば屋さんのように
おひとり様でもグループでも
お気軽にご利用いただければと存じます

2017年4月1日

ホテルの街カフェ

Magnet Cafe

オープニングスタッフ一同



※ご提供させていただくお料理は、すべてホテル竹園芦屋の料理人による手作りです
※ご提供させていただくケーキは、アンリ・シャルパンティエさんのケーキです
※当店の企画運営は、ホテル竹園芦屋が責任を持って行っております

ホテルの街カフェ

Magnet Cafe を運営するのは チーム竹園です

創業71年
ホテル直営
精肉店 職人

ホテル
和食職人
洋食シェフ

ホテル
サービス
スタッフ

ホテル
ソムリエ

私たちスペシャリストが8つのこだわりで運営しています

食材

黒毛和牛

精肉店の職人が伝統の目利きで仕入れた黒毛和牛

輸入牛

精肉店の職人が選んだ^{ユース}アンガス牛(US ロース)

アンガス牛…世界三大品種の1つ。肉質がとて優れており、赤身と脂身のバランスの良さが特徴

精肉店の職人がこだわった^{オージー}グラスフェッド牛(AUS フィレ)

グラスフェッド牛…栄養たっぷりの牧草のみで育てられた肉牛

豚肉

精肉店の職人が厳選した国内産豚

鶏肉

淡路島で育てられた朝挽き鶏

鮮魚

和食料理長が毎日厳選した鮮魚

野菜

季節ごとに産地を変えた野菜

食べごろ

仕入れ担当者と料理人が吟味し、判断した食べごろ

調理

食材にあわせて(炭火焼き・フライパンでの焼き・揚げ・煮込み・蒸し等)
素材の良さを最大限に引き出す調理

サービス

熱いものは熱く、冷たいものは冷たく、最高の状態と安全第一を
心がけたサービス

ワイン

お料理との組み合わせを重視した、ホテルソムリエ厳選のワイン

コーヒー

香り高く、酸味と苦みが絶妙なバランスのコーヒー

品質

竹園だから実現できる品質

挑戦

新しい料理への挑戦

私たちが目指すのは

ホテルクオリティ カフェレストラン
Hotel QualityのCafe restaurant

「ホテルの街カフェ」です

チーム竹園スタッフ一同