

News Letter

焙煎豆の販売始めました

カフェメンバーこだわりの焙煎豆を100gからの販売で、お気軽に試していただけます。

また、コーヒー豆を挽く無料サービスもいたしますので、ご自宅にミルがない方にもおすすめです！

店頭にて販売しておりますので、お店でしか味わえない味をご自宅でも。



どら風サンド

BONOに併設している「米蔵なごみ本舗」で作った玄米米粉を使用したコラボレーション商品！
米粉をミックスした生地とあずきの相性は最高です。



開店前の掃除に使うぞうきんは、毎日洗濯して乾いたらほつれをきれいに切り取ってから、たんでくれています。

洗濯が大量な日もありますが、根気強く一枚一枚チェック！



ワークショップBONO

TEL0773-65-3388

京都府舞鶴市字浜1546-8

10:00~17:00 (木曜定休)



BONO舞鶴

Q検索