

どら焼きカフェ **米花** KOHANA

甘酒あんこ・素材にこだわったからだに優しいどら焼きの専門店です。イトインカフェでほっこりしたお時間をお過ごし下さい。



米花 KOHANA のどら焼きは

あんこの製法にこだわり、小豆の成分をすべてとじこめ米糨甘酒で甘みをつけています。

小豆の主な成分   米糨甘酒の主な成分

- ポリフェノール
シミやしわを防ぐ
- 鉄分
貧血や冷え性を改善
- サポニン
身体を温める
- 食物繊維
便秘の改善

- ブドウ糖
疲労回復
 - ビタミンB群
美肌づくり
 - オリゴ糖
腸をととのえる
- ※当店の甘酒はノンアルコールです。
お子さまでも安心して召し上がれます。



甘酒あんこ 200円



生ショコラ 250円



抹茶生どら 280円
抹茶生クリーム+甘酒あんこ



生どら 250円
生クリーム+甘酒あんこ



あんバター 280円
バター+甘酒あんこ



アルグレイ生どら 280円
アルグレイ生クリーム+甘酒あんこ

わたしのまちの小さなてみやげ

- カラダ ヨロコブ
- ココロ ウレシイ



〒599-8251
大阪府堺市中区平井124-1
どら焼きカフェ米花
OPEN 火~金 12:00~15:00



ラムレーズンチーズ 280円
ラムレーズン+クリームチーズ+甘酒あんこ



どらどらアイス 380円
ストロベリー/チョコ/キャラメル