

中国風庭園を眺めながら

食事やスイーツを楽しめる

天寿園カフェKimamaは、

引きこもりや不登校、発達障害などを持つメンバーが

働き方や人間関係を学び、

少しずつ社会経験を積むトレーニングの場です。



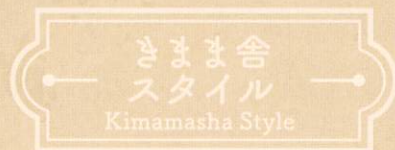
「きまま舎」スタッフ
真柄 渉さん

Kimamaでトレーニングとして働くメンバーの中には、例えば最初は週1回、1時間しか働けなかった人が、2年かけて週5回働けるようになったりします。きまま舎の合言葉は「労働こそ居場所」。ここは働くための訓練の場であると同時に、メンバーの方の居場所です。スタッフはメンバーの方と一緒に悩み、考え、答えを探していく伴走型支援で支えています。仕事をすることで必要とされる喜びを感じ、仲間もでき、自己回復していきます。

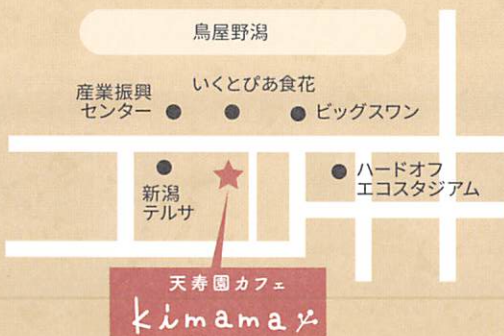
運営法人

ささえあいコミュニティ生活協同組合新潟 就労支援事業所「きまま舎」

〒951-8062
新潟市中央区西堀前通2番町715-6スタービル2F
TEL025-378-4988 FAX025-378-4989



きまま舎を訪れるメンバーは、長い間ひきこもっていたり、以前の職場で人間関係のつまずきや挫折を経験していたり、家族間の葛藤に悩まされている人が多いです。また、精神の疾患を抱えたり、自らの発達障がいと格闘しています。そうしたメンバーに、私達は「さあ！今日から就労に向けて訓練・練習・学習を頑張りましょう！」とは言いません。私達は、個々のメンバーに寄り添い、日々の仕事を一緒に、一生懸命やり続けます。その中で、メンバーは自分の力でリカバリー（自分を回復）し、卒業していきます。そうしたメンバーを支援しささえるのが、私たちの「きまま舎スタイル」です。



〒950-0933 新潟市中央区清五郎633-8
TEL 025 (385) 6570
営業時間 10:00~15:00 (定休日:月曜)
(ランチタイム 11:30~14:30 / LO 14:00)



ここで楽しむことが
誰かのサポートになるカフェ



天寿園カフェ
kimama

point
01

スタッフとメンバーが支え合いながらつくり出している空間には、ゆったりと心地よい雰囲気が漂う、その空間ごと楽しめる場所です。



point
02

新潟市内老舗ホテル厨房で長年経験を積んだシェフによる本格ランチ、素材にもこだわり、ソースやドレッシングも手作りです。



point
03

四季折々の変化を見せる庭を見ながら、ゆったりとした時間を楽しんでいただけます。



「Tenjuen Café Kimama」
★★★★★

★ LUNCH MENU ★

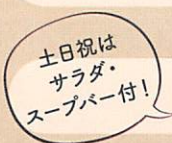
新潟市内老舗ホテルで長年経験を積んだシェフによる本格ランチ!

ランチタイム 11:30~14:30 / LO 14:00



※メインはメインメニューからお選びください。ドリンクはドリンクメニューからお選びください。

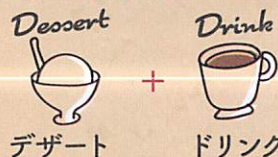
平日 ¥870(税込)



土日祝 ¥900(税込)

- DESSERT SET -

¥500(税込)



ドリンクはドリンクメニューからお選びください。

ティラミス
白桃タルト
季節のアイス

- DRINK MENU -

¥300(税込)

雪室コーヒー
雪室アイスコーヒー
紅茶(ホット・アイス)
オレンジジュース
グレープジュース

- MAIN MENU -



鮮魚の竜田揚げ
ネギソースかけ

新鮮な魚の竜田揚げと、地物野菜を使った爽やかなネギソースが、ベストマッチです。



白根ポークソテー
柚子胡椒クリーム

甘味があり美味しい白根ポークを、柚子胡椒クリームソースでからめました。



バターチキン
カレー

タンドリーチキンを、スパイスと野菜で煮込んだ、本格派カレーです。



鶏胸肉のソテー
グリーンソース

カリッと焼き上げた若鶏のソテーに、爽やかな酸味のバジルソースが合います。



若鶏モモ肉の
トマト煮

トマトソースでじっくりと煮込んだ若鶏に、仕上げのチーズがコクを与えます。



海老とトマトの
フェットチーネ

生クリームを使ったトマトのソースが、カフェで手打ちしている自家製麺に良く絡みます。



店内では「小物クラブ」メンバーが作成したオリジナル小物も販売しております。