

SHOP INTRODUCTION 110

優しい光を感じる 気持ちのいいカフェ。

c.coquet

9:00~22:00 (土日は~23:00) 木曜定休 <http://www.ccoquet.com/>

今回紹介するのは、御所のすぐ隣、寺町丸太町のカフェ「c.coquet」だ。

coquet (フランス語で“おしゃれする”などの意味) という名前にぴったりの、日の当たるおしゃれなカフェだ。



▲外国人のお客さんがいました。手前の方はOPEN当初からずっといるローラさんです。

このお店のお客さんは、外国人の方も多いのだそう。近くに御所があり、また、お店のMacでインターネットを無料で利用できることもあり、地図や電車を調べる人が立ち寄ることが多いらしい。また、学生の利用も多いそうで、いろんな人が集まる交流の場ともなりそう。

このお店のメニューは、サンドイッチやサラダなどのヘルシーなものが多いのだが、なかでも人気があるのがスコーン(500円)。クリームとジャムで食べる焼きたてのスコーンは、リピーターも多く、一度食べたらまた食べたいと思ってしまう。



▲お店で人気のスコーン。焼きたてです。いただきましたが大変おいしかったです。



しかし何と言っても、この店の一番の特徴はギャラリーである。店を一週間ギャラリーとして開放し、店の壁や天井を利用して作品を展示するのだ。これまでは、写真家やイラストレーターの作品を展示し、たくさんの人に見てもらったそうだ。明るく開放的なお店の中で、本格的なギャラリーよりも、落ち着いて見ることができるので、休憩ついでにのぞいてみるのもいいだろう。(じゃん)

ザッハトルテ LIVE!!

『梅雨の晴れ間のピクニック』

アコーディオン、ギター、チェロのトリオ、「ザッハトルテ」のライブが開催されます。限定30名。詳しくはHP (URLは上を参照) にて。

特製ピクニックBOX (要予約) を持って、日曜の屋下がりを楽しんではいかが？

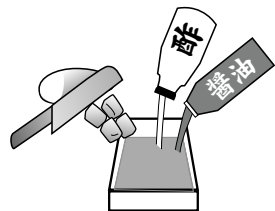
6月13日(日) 15:00~ (開場14:00)
前売1500円 当日1800円

かんたん Cooking

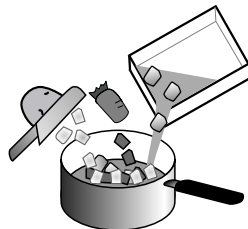
フィリピン風 肉じゃが

フィリピンの代表的家庭料理「アドボ」を日本風にアレンジした料理「フィリピン風肉じゃが」の作り方を紹介します。暑くなってきたこの時期に酢の酸味が心地よいです。(おーたち)

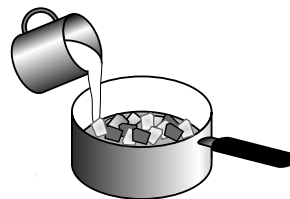
- かんたんCooking
- 材料 (2~3人分)
- 鶏もも肉...200g
 - ジャガイモ...2個
 - にんじん...1/2本
- <漬け汁>
- 酢...50cc
 - しょうゆ...50cc
- ※酢としょうゆの比率はお好みで調節してください。



①鶏肉をぶつ切りにし、酢としょうゆを合わせた漬け汁に30分ほど漬ける。



②漬け汁ごと鍋に入れ、一口大に切ったジャガイモとにんじんを加える。



③材料が浸るまで水を入れる。



④あくを取りながら30分ほど煮れば完成!

はみだしすてーじ

ねぐせひどいんですけど。
⇒「無造作ヘアー」と言いわけてみては？

(文・1 ゆっちょ)
(たまにいいねぐせができる編)