SHOP INTRODUCTION 100

世界最古!?

ヘルシーファーストフードの店

Falafel Garden

「もっと素材の味を」

「日本の皆さんには、もっと 自然の味、素材の味を楽しん でほしい」。そう話すのは『フ ァラフェルガーデン』の店長、 アミールさんだ。彼の半生を 抜きに、この店は語れない。

出身はイスラエル。若いころ、世界各国を巡る旅の中で日本に出会い、16年前



▲アミールさんと娘さん。 彼女はポイントカードのモ デルにもなっている。

に移住。長く日本に移住。長く日本に暮らすうち、 の国のとんがどん人工のもりないと替いたののでんと替いたのではない。 くことを抱くようになり。 味を追求したフ

アラフェルの店を始めることを決意した。 この店のファラフェルは、ファースト フードと言っても化学調味料や添加物は 一切用いていない。さらに、食材には塩 素の三千倍もの浄化力をもつオゾン洗浄 処理を施す。この方法なら、素材に潜む 目に見えない化学物質を除去できる上、 人体に害はない。

こうした食の安全に対するこだわりが、 他のファーストフードより値が張るにも 関わらず、リピーター率が高いという結 果を生んでいるのだろう。

~ INFORMATION ~



OPEN…11:00~23:00 (無休) ADD…京都市左京区田中下柳町3-16

TEL&FAX···075-712-1856 URL···http://www.falafelgarden.com/

ファラフェルとは、ヒヨコ豆(中近東や地中海の料理に使われる豆)から作るコロッケ(ファラフェルボール)を野菜と一緒にピタパン(ナンのような中東のパン)に挟む、中近東ではポピュラーな食べ物。味の決め手は、ゴマ

のペーストと、インドなどと比べ辛さがマ イルドなスパイス類。

また、世界最古のファーストフードとしても知られ、現在では世界中で愛されている。

「店は単なる販売所ではない」

本来ファラフェルの店は、屋台か小さな店構えという販売スタイルをとる。

しかし、ファラフェルガーデンはあえて2階建て、およそ40席という異例の大きさを選んだ。

座。雨の日にもまた美しい。▶店のシンボルでもある・



店は単なる販売所ではなく、お客さんに自然の味をじっくり味わってもらえる空間でなくては――アミールさんのそんな信条から生まれたのが、中庭を持つ『ファラフェルガーデン』なのである。

店に対する彼のこだわりは豊富な海外経験と相まって、店舗作りの至るところに現れている。「世界中を旅して吸収した、それぞれの文化の良いところをこの店に集めました」と言う通り、中ないとった」と言う・ルなっているも、目指すところとはインターナショナルな空間だ。好例は、店内を流れ

~ MENU ~

ファラフェルメニュー

■ファラフェル(S) 350円 (M) 500円 (L) 780円 ※M、Lサイズは各種飲み物とのセットメニュー有り。

ファラフェル用追加ペースト

◆フムスペースト +220円

◆バブガヌシュペースト +270円 ※いずれもMサイズの場合

その他のピタパンサンド

■フムス(ヒヨコ豆ペーストのピタパンサンド) 450円

■バブガヌシュ(ナス&ゴマのペース トのピタパンサンド) 550円

サンド以外のメニュー

■シュニッツェル(ドイツ発の鶏肉の フライとサラダのセット) 850円

■ベジタブルパイ 850円

以上は、メイン料理やスウィーツ、ドリンク(酒類有り)など、全部で50近い メニューのほんの一部です。ファラフェ ルなどサンドメニューの多くは、肉や卵、 乳製品を使わないベーガン食。

るBGM。店長は「世界中のspiritualな音楽を集めたんです。だから、中東の曲もヨーロッパの曲もありますよ」と教えてくれた。

まだまだ気になる箇所は尽きない。「2 階のレストスペース? あれ、実はまだ 未完成なんです」と苦笑い。中東の床座



文化を取り入れようと試行錯誤の真っ最中とのこと。きっと次に店を訪れた時も、何かまたアミールさんの新しい挑戦が始まっているのだろう、と期待してしまう。

食、そして店へのこだわり――今後が 気になるこの店の、あなたも常連になっ てみてはどうだろう。



《プレゼントのお知らせ》 多くの方にお店を訪れてもらいたいというお店の思いから、読者の皆様にプレゼントです。ファラフェル(M)のセットをご注文の際、本誌(11月号)を提示すると、オプションペースト(フムス or バブガヌシュ)を無料で追加することができます。 ※一冊につき、お一人様一回のみ利用可能。 期間は2004年11月末日まで。 この企画はお店のご厚意によるものです。 詳細は、ファラフェルガーデンにお尋ね下さい。