



お店のこと



▲入口。緑がいっぱい。

左京郵便局の角を曲がり、少し北に行くと見えてくる小さなお店。ここが今回紹介するパティスリー「hana」だ。

溢れる緑に歓迎されてドアを開けると、店内に流れるご主人チョイスの洋楽とオープンから漂う焼き菓子の香り、そして「いらっしゃいませ！」の声が迎えてくれる。

ご夫婦で切り盛りしているこのお店、実は百万遍知恩寺の手づくり市出身。4年前、現在の場所にカフェとしてオープンし、今はパティスリー1本に絞って経営されている。

植物が好きで「hana」という名前にしただけあって、店内のインテリアにも木のぬくもりを感じられる。テーブルなどもご主人の手づくりなのだとか。そのせいか、店内には穏やかで優しい空気が流れ、まさに「町のケーキ屋さん」という感じが心地良い。

▶焼き菓子はパウンドケーキだけでなくドレーヌなども。



お菓子のこと

「1番人気はやっぱりシフォンケーキ！ それ以外だとミルクレープやフルーツロールが人気やね」とは奥さんの言葉。お店の顔となっているシフォンケーキは、スタンダードなバニラに加えてアップルシナモンやフロマージュなど、6種類のフレーバーの中から常時4、5種類が販売されている。



◀お店の顔シフォンケーキ。950円。



▶優しい甘さが魅力の人気商品ミルクレープ。367円。



◀バニラの香りが漂うはなまるぶりん。210円。

その他にもご主人の力作たちがズラリ。ミルクレープは、何層にも重ねられたクレープ生地と、生クリーム、カスタードが奏でるハーモニーが見事。焼き菓子では、ラム酒の風味がしっかり残り、大人っぽさの漂ういちじくパウンドがオススメ。生菓子は一切作り置きをしないため、ご主人はなんと早朝4時頃からその日のケーキを作り始めるのだとか。ご主人の汗と涙の結晶とも言えるべき「hana」のお菓子たちをぜひご賞味あれ！

雑貨のこと

「hana」で販売されているのは、実はスイーツだけではない。ドアを入れて左側、かわいらしいせつけんや布雑貨が並べられている。

「hana」が手づくり市出身であることはすでに書いたが、その出店のきっかけは奥さんが趣味で作っていたこれらの布雑貨。もう1人の主役なのである。「最近では全然作っていないから、がんばらないと、と思っています」

▶「遠方から来るお客さんは、必ず雑貨も買って行かはりますね」



◀壁の装飾もかわいらしい。

ACCESS

〒606-8104
京都市左京区高野竹屋町37藤田ビル1階
営業時間：11:00～18:30
定休日：毎週日曜・毎月第1月曜
電話番号：075-723-7515
blog：http://blog.livedoor.jp/hanacafe123/
URL：http://kyoto-hana.boj.jp/

