

# AGEHA CLASSIC

～御所東ベーグル～

みんなに優しいベーグルのお店



左上：人気のティラミスベーグル（240円） 右上：店内に置かれていた天使像 左下：店の入り口 右下：ベーグルはなんと29種類もある

荒神橋を渡った先の河原町通と御所間の住宅地、そこにAGEHA CLASSICはある。さりげない店構えだが、一度知ったらもう見逃すことは無いだろう。

店名は、華のある街京都にちなんで「AGEHA」、余分なものを加えないシンプルな食べ物を作りたいという思いを込めて「CLASSIC」と名付けられている。その店名にふさわしく、白を基調とした店内には天使像や絵画が飾られており、清潔さの中に華やかさを感じさせる。

お店のメイン商品であるベーグルは、アレルギーの人も楽しめるように生地に卵や乳製品、油脂を使っていない。さらに、その日の天気や湿度に合わせて生地のコネ具合を微調整しているのでも、いつでも絶妙なもちもち感を味わえる。

選ぶ楽しさも感じてほしいという店主の思いから、ベーグルの種類は豊富。新しい味との出会いを求めて何度でも足を運びたくなる。たくさんの種類のベーグルを考え出す秘訣は「既存概念にとらわれないこと」だそう。その結果生まれたベーグルの一つが、ボール型のベーグルである。中にはカレーやクリームが入っており、普通のベーグルとはまた違った楽しみがある。

京都の魅力が一段と増す紅葉の時期、おいしいベーグルを散策のお供にしてはいかがだろうか。（家兎）

## MENU

キャラメルバナナのベーグル	160円
枝豆とチーズのベーグル	180円
いちごとクリームチーズのベーグル	180円
きな粉と粒あんのベーグル	180円

## INFORMATION

**住所**  
京都市上京区河原町通荒神口西入  
北側4件目エルスール河原町1F東側

**営業時間**  
10:00～18:00（月曜定休日）

**電話番号**  
075-204-8741



はみだし  
すてーじ

“生ごみのかたまり”と“中臣鎌足”って交互に言うと早口言葉になりませんか？  
⇒なまごみのかたまり！ なかとみのかたまり！

（工・3 いたっち）  
（よし、言えた；編）