

shizuku

そこは、温もりを感じられる場所——



▲店内の風景。テーブルなどは女性の店員さんお二人の手作り



▲おすすめメニューの「豚角と煮玉子のやわらか煮」

京大から今出川通を東に向かい、志賀越道を上っていく。すると、白川疎水通との交差点を左に曲がってすぐのところ、緑の屋根の小さなお店が見えてくる。それが今回紹介するカフェ、「shizuku」である。

住宅街にひっそりと佇むこのお店、店内のぼんやりとした照明とウッドテイストの家具からは安らぐような落ち着いた雰囲気を感じられる。これらの家具はほとんど手作りだそうで、「おしゃれな感じというよりも、のんびりくつろげる店にしたい」というお店の方の温かな想いが詰まっている。またソファ席や誰でも使えるひざ掛けがあるなど、くつろげる空間作りが徹底されているのだ。

そんな「shizuku」のおすすめメニューは、「豚角と煮玉子のやわらか煮」。箸ですっと切れるくらいにやわらかくなるまで煮込んだ豚の角煮と、しっかりと味の染み込んだ煮玉子は、思わず笑みのこぼれてしまう美味しさである。他にも日替わりのメニューでは、ごちそうでなくとも何か食べたくなるものを提供したいという想いから、お肉とお魚両方のメニューを用意しているそうだ。お店の雰囲気同様、料理にも気張らない家庭的な温かさを感じることができる。

至るところに温もりを感じられる店内。一度足を踏み入れると、その心地良さのために時がたつのを忘れてしまうだろう。大通りから少し離れたこの場所で、ゆったりと優しい時間を過ごしてみたいかだろうか。（そと）

Menu

Lunch

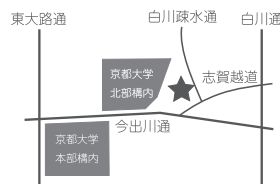
- * 豚角と煮玉子のやわらか煮 790円
(ごはん、すまし汁付き)
- * しずく風グリーンカレーライス 740円
(サラダ付き)

Dinner

- * 本日の晩ごはんセット 900円
- * ココナッツミルクの担々つけ麺 730円
(価格は全て税込)

Information

- 住所
京都市左京区北白川小倉町110-4
小倉マンション1F
- 定休日
水曜日、第1および第3木曜日
- 営業時間
11:30~17:00 (L.O.16:30)
18:00~21:00 (L.O.20:20)
- 電話番号
075-702-2893



はみだし
すてーじ

私、今まではみだしたくないので…。
⇒記念すべき初はみだし、おめでとうございます！

(法・1 まぐ)
(これからもたくさんはみだしてくださいね♪；編)