

[第228回]

味な味

あじなあじ

+h café [アッシュカフェ]

荒川区西尾久8-45-11 Tel.03-4283-3780
 営業時間 昼11:30~17:00
 定休日 月曜日・木曜日
 ホームページ <http://www.lestyleh.com/>



今週のランチプレート (自家製パンとスープ付き) 1,080円。プラス300円でドリンク、さらにプラス100円でプチデザートが付けられます。

パリが薫るアンティークな空間で、

タルトタタンとカジュアルフレンチを。

フランスでの7年間の修行を経て、
キッチンカーからスタート。

都電荒川線の荒川車庫前停留場から梶原方向に進み、3本目の路地を右に曲がってしばらくすると、住宅街の中におしゃれなカフェ「アッシュカフェ」さんが現れます。開放されたガレージのような空間に水色のかわいらしいトラックが置かれた店内は、まるでパリの街角にトリップした感覚になる素敵な雰囲気。オーナーは浅見(あさみ)さんご夫妻。建築家の和宏(かずひろ)さんが設計し、パティシエの博子(ひろこ)さんがお菓子や料理を手がけるこだわりがたくさん詰まったカフェです。



「2007年に家族4人でパリへ移住し、私は建築設計の仕事、博子はお菓子の修行をして、2014年に帰国しました。いずれは日本でパティスリーを開きた



上: オリジナルデザート「メルヴェイユ」クリームブリュレ+キャラメルソース 大600円・小400円
 下: 甘酸っぱく煮つけたリンゴがぎゅっと詰まったタルトタタン600円とブレンドコーヒー: 400円(ケーキご注文の方はドリンク50円引き)

いと思っていましたが、初めから固定店を持つのは難しかったためキッチンカーでスタートしました」水色のキッチンカーは50年前のシトロエントラック。このフランスのクラシックカーをオブジェのように置ける高い天井の空間を探し、見つけたのが、40年前の工場跡のこの物件だったそう。リノベーションを経て今年4月にオープンしたお店のシンボルとなっているのが、アールヌーボー時代のフランス人建築家Hector Guimard (エクトール・ギマール)がデザインした暖炉。この建築家の設計したアパートに住んでいた浅見さんご夫妻が、リフォームで取り外すという隣人に交渉し、日本で開くカフェに置くことを約束に譲り受けた大切なもの。冬にはここに火を灯す予定だそうです。

アンティーク家具に囲まれて、
本場仕込みのデザートとランチを。

「アッシュカフェ」でまずいただきたいのが、博子さんが渡仏する前から25年来作り続けてきたというタルトタタン。リンゴの種類や新鮮さに加え、使用するバターにもこだわった、博子さんの愛情たっぷりのタルトタタンは、酸味と甘みのバランスが絶妙とお客さまにも大人気。もう1つ人気なのが自家製アイスクリームを使ったオリジナルデザート、メルヴェイユ。フランスの伝統菓子の薄切りアーモンドを焼いたチュイルと卵白を低温で焼いたメレンゲをトッピングしたパフェのようなもので、種類も豊富。中でもクリームブリュレ+キャラメルソースは一押しです。デザートメニューで見逃せないのがカフェグルモン。“グルモン”はフランス語でおいしいん坊という意味。コーヒーや紅茶と何種類かのお菓子をちよつとずつ乗せたプレートで“今日のお菓子は何かしら”とワクワクするような名前の通り、おいしいん坊に嬉しい一品です。

お昼はワンプレートランチが2種類。1つはサラダ



3~4種に自家製パンとスープが付いた今週のランチプレート1,080円、もう1つはキッシュとサラダに自家製パンとスープが付いた日替わりキッシュプレート900円。この日いただいたのは今週のランチプレート。ゴボウとチヨリソーのサラダ、ナスとクランベリーのサラダ、スイカのサラダ、ライスサラダの4種は野菜がたっぷり。お肉も入っているので、ヘルシーなのに食べ応えも充分です。いろいろな味で飽きずに食べられるのも嬉しい。

「フランスでは料理にお砂糖を使わないので、果物の甘みでアクセントをつけています。ナッツを入れて食感をよくしたり、スパイスを使ったりして一皿でいろいろな味を楽しめるようにしています」

シトロエンをはじめ、ギマールの暖炉、クリストフルのシルバーカトラリー、アンティークの食器や家具、雑貨など、「アッシュカフェ」で使われているもののほとんどは浅見さんご夫妻が長年かけてフランスで買い集めたもの。本物が醸し出すセンスの良さと温かみに浸るだけでも心地よいこの空間でカジュアルフレンチとデザートを楽しめる贅沢。みなさんもパリの風を感じに訪れてみてはいかがでしょうか。

*情報は2018年9月時点、価格は全て税込です。



オーナー・浅見和宏さん(右)
パティシエ・浅見博子さん

クーポンチケット

ランチをご注文の方に
焼き菓子をプレゼント

お一人様1回限り
10月31日(水)まで有効

キトリ

この世界逃れあたわざるもの

ひとつは **死** (肉体と魂) ひとつは **税金** (徴収と使途)

みんなで考えよう人間の命と税金!!



おまかせください!!
財務戦略、
等々のご相談も
お気軽にご相談!

嘘でもいいから
「ありがとう」と言おう

税理士/行政書士/再生コーディネーター

伊坂会計総合事務所

荒川区南千住5-9-6 / ホームページ: <http://isaka-office.biz/>
 荒川区南千住5-9-6 / Eメール: isaka_office@yahoo.co.jp

TEL 03-3802-1418 (代) 職人税理士34年 伊坂かつやす

木曾路

期間: 10月11日(木) ~ 11月14日(水)

木曾 1,500円 (税込1,620円)

妻籠 2,000円 (税込2,160円)

2時間飲み放題付 宴会込々コース

消費税込・サービス料込 期間: 12月31日まで

6,000円 国産牛宴会込々コース
 先付、お造り2種、しゃぶしゃぶ(国産牛コース肉180g、野菜類)、刺身、香の肴、デザート

6,000円 和牛宴会込々コース
 先付、お造り2種、しゃぶしゃぶ(和牛コース肉90g、野菜類)、刺身、香の肴、デザート

7,000円 和牛宴会込々コース
 先付、お造り2種、刺身、茶碗蒸し、しゃぶしゃぶ(和牛コース肉120g、野菜類)、刺身、香の肴、デザート

※写真は7000円コース3人前イメージです。

ご宴会ご予約承ります。
 ※無料送迎バスをご用意いたします。※ご予算ご相談ください。

木曾路南千住店
 荒川区南千住 5-6-15
 電話: 03-5850-5567

グラスドリンク人数分プレゼント

- 2,160円以上の料理をご注文に限りです。
- グラスドリンクを人数分プレゼントいたします。
- 他券との併用はできません。
- ご飲食前に係員にお渡しください。
- H30年11月30日まで有効(祭り期間除く)
- 木曾路南千住店のみ有効