

行って
きました!

読者おすすめの 美味しい店

「読者おすすめ情報」の掲載店を詳しく教えて! そんな読者のみなさんの要望にお応えして、行ってきましたよ。食べ歩きした感想は「みんな違って、みな美味しい」です。食欲の秋を愉しんでくださいな。
(料理の写真はp10~11のカラー写真をご覧ください)



Toi Café ~問ひ~ (トイカフェ)

美味しいカレーに、二胡教室、
坐禅会まで~ 癒しのカフェ



所沢街道から少し入った、閑静な住宅街にある自宅カフェ。入口までのアプローチでは季節の花々、樹々やハーブが迎えてくれます。イングリッシュガーデンと和の庭を融合させたガーデン。ウッドデッキから靴を脱いで入ると、シックな和モダンの間にお洒落な調度品の数々...。

オーナーのYukoさんが中学教師を定年後、教え子たちや地域の人々が集う場をつくりたいと、自宅リビングをリフォームして3年半前にオープン。以来その雰囲気に加えて、美味しいコーヒーとランチのもてなしがリピーターを増やしてきました。

ランチの一番人気は「本当においしいカレー (p11)」。ライスの上に素揚げにした10種類の季節の野菜が美しく盛られています。この上にカレーをかけていただくのですが、マイルドでコクがあり、まさにネーミング通りの美味しさ。一方、本格派のスパイス、素材を使った「グリーンカレー」は程よく辛さが抑えられています。この二つのカレーは専門店からルー等を仕入れています。他にも和風ドライカレー、ハヤシライス、パジルを効かせたガパオライス (いずれも飲食物付

で税込1100円) など、盛り付けや器にオーナーの気配り、こだわりが伝わってきます。

娘のるいさんは定期的に二胡の演奏会を開き、「オトカフェ」として人気。二胡の教室を開き、無料体験レッスンも随時受付中です。また、山形にある「常安寺」というお寺の分院も併設し、Yukoさんのご主人が月に1回 (毎月最終水曜)、座禅会を開いています。着物リメイク作品展や庭では「寄せ植え」のイベントも開催され、今後は朗読会や句会も開きたいと、Yukoさん自身も人との出会いを楽しんでいる素敵なカフェです。



上・庭が見える席は人気
下・丹精込めた庭で Yuko さんとるいさん



営業時間 11:00 ~ 17:00
営業日 木曜~日曜
☎042-472-1454
東久留米市中央町4-6-10



お茶とおやつ 和茶

こだわりぬいた
手作りのお菓子とお茶



シンプルでレトロな店内

今年4月清瀬駅南口ふれあい通り商店街にオープン。「和茶」の「和」とは和風ではなく、和と洋が融和した、和める店として名づけられました。コーヒーも中国茶もあり、オーナー手作りのケーキもあんみつもあるという、スイーツ好きにはたまらないお店。パティシエや和カフェ、中国茶の店で修業した経験を活かして、「素朴だけれど、ぜいたく感がある3時のおやつを」と松田尚子さんが一人

で作り、切り盛りしています。

店内は一昔前のソファや教室の机も置かれて、レトロ調でホッとする雰囲気。平日限定で人気の「ミニアフタヌーンティーシエルフ」(p11)と紅茶のヌワラエリアを注文。この日のお菓子は和三盆のシフォンケーキとプリンと杏仁豆腐。これらが2段のシエルフで出され、一度に3種味わえるのでワクワク。しかも単品だと650円(税込)ですが、飲み物とセットだと500円プラスドリンク代。何せドリンクの種類が50種もあるのです。甘さを抑えた、材料の質感を感じるお菓子たち。ガラスポット

トで頂く紅茶とともに、プチゼいたく感に浸れます。

「見栄えより中味に手間をかけた」と言う通り、材料には徹底してこだわっています。定番の「ガトー・シヨコラ」には入手困難なスペインの最高級チョコレイト「オクマーレ」を使用。日本のチョコレイト会社社長



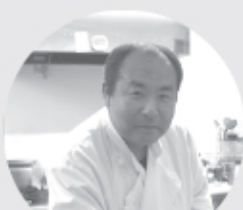
おいしいスコーンとガラスポットの紅茶

たねかふえ

種からこだわる自然食レストランカフェ



久米川駅南口、郵便局の隣、間口が広く、ゆったりとした店内。「食を通じて環境と健康を支えたい」とオーナーで、ナチュラルシードマスタアの片岡靖喜さんが『医・食・農』をコンセプトに、主に無肥料、無農薬の農法でつくられた野菜を提供しています。しかも種からこだわり、F1種(交配種)ではなく、固定種を使用し、水無し、完全無堆肥により片岡さん自身も畑で育てています。安全、安心、野菜本来のおいしさ。半端じゃないこだわ



上・オーナーの片岡靖喜さん
下・手間をかけた豆腐のベイクドケーキと木の実のタルト

りの、体に優しく、元気になるメニューが揃っています。「酵素玄米ブレート」と「ベジカレ」「豆腐のベイクドケーキ」を頂いてみました。酵素玄米ブレート(P10)は一皿でたっぷりのボリューム。

営業時間 11:30~19:00
定休 毎週火、第2・第4月曜
☎042-492-3447
清瀬市松山1-20-4メゾンヨコオ1F



から太鼓判を押された自信作です。これからの時期は何ととっても「アップルパイ」がおすすすめ。季節限定の紅玉りんごのみを使った手間がかかるお菓子です。「小さい店ですが、ゆっくりにくろい、おやつを楽しんでください」と松田さん。

CIPOLLA (チッポラ)

とびきりのイタリア料理を
ワインとともに



田無駅北口から徒歩4分、西東京郵便局向い。赤い看板が目印です。

長年都心の店で、シェフとして勤めてきた田島さんが夫妻で営む本格的なイタリアンレストラン。それまで南口で営業していましたが、北口に移転して1年4か月。プラウンを基調とした落ち着いた店内、奥には10名まで利用できる個室もあります。壁



上・本日のおすすめ
下・女子会などにぴったりの個室

肉は自然交配の熊本天草宝牧豚のソーテーが200g近く、野菜がたっぷりのラタトゥユ、キャロットラペそれ



ゆったりとした店内

の黒板には本日のおすすめ料理（P10）やワインがいっぱい書きだされています。

ランチは週替わりのパスタ3種とピッツア。スープ、サラダ、パン（パスタのみ）とドリンクつきで980円〜1080円（税込）と大変お得。取材の日、ヤリイカとオクラ、長芋のペペロンチーニスバゲッティとトマトとリコッタチーズのピッツアを頂きました。さすがベテランシェフの味。しつこくなくて、旨さが広がります。ランチタイムの集まりに、大皿パスタランチやスペシャルランチも用意されています（要予約）。

ディナーはアミューズ（300円）

に生のハチミツに漬けたみつとマトと豆乳のポタージュ。酵素玄米は玄米を炊いた後4日以上ねかせて発酵させたもの。デトックス、免疫力アップに効果あり。どれもが美味しく、この一皿で大地のエネルギーを分けてもらった感じです（肉、魚、魚、ペジハンバーグなどメインにより1250円〜1500円）。ベジカレーは水を使わず、オーガニック野菜と有機スパイスを長時間煮込んだもの。在来種大豆を使った豆腐のベイクドケーキ、木の実はタルトも自然の甘さ。

アレルギーを持つ人、病氣治療中



ランチパスタセット（ドリンク付）

を選んで、ワインを楽しみながら料理を待ちましょう。ポトルワインは約30種も。グラスワインも8種類揃っています。冬季限定のおすすめは「チーズフォンデュ」（S・1550円 L・2150円 P10）。

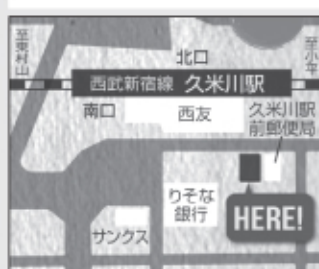
25名までのパーティもでき、コー

スも2800円（レディース）〜3900円とリーズナブル。飲み放題もつけられるので歓送迎会や忘年会にもぴったり。「今日は幸せ気分だね」と、お客さんの声を耳にするのが何よりうれしいと田島さん。

Lunch 11:30 ~ 14:30
Dinner 17:00 ~ 22:00 定休/日・月
☎042-467-5027
西東京市田無町5-1-12 海老沢ビル1F



営業時間 11:00 ~ 23:00
無休
☎042-392-1212
東村山市栄町2-8-6丸鈴ビル1



の人など毎日のように通う常連客も。キッズスペースもあり、気軽にゆったりと食事やお茶を楽しめます。主に無肥料、無農薬野菜、米、味噌、醤油など体にいい食材も販売中。