

TAKE
FREE



un café
行こかあ

ごきぶり

寤寐五靡

お茶も

ランチも

ちよいと一杯も

夜ごはんも



11

<http://yukie5e.web.fc2.com/>

■ un café に行った日 ■

京都市上京区、河原町今出川を少し下がり、大通りからちょっぴり外れた静かな場所に un café という名のちいさなお店がある。HAKOBAKAから近いそのお店の前には、かわいらしい看板とその日のメニューが書かれた黒板が置かれている。「季節の野菜カレーライス+サラダ / 880円」。気になっていた。「本日のメニュー」として2日に1度変わる定食の下に、いつもこの「季節の野菜カレーライス」の文字がある。辛~いカレーが好きな私は、正直、失礼ながら、「カフェのカレーライス」というものを軽く見るきらいがあり「きっとオシャレで無難なカレーがでてくるんでしょ」なんて思いつつその黒板を眺めていた。でも、いつもいつもその黒板の中に「季節の野菜カレーライス」はいる。なんとなく、少しだけ、ずーっと気になっていた。ある日この un café に行ってみた。もちろん、その日も黒板の中から私を見つめる「季節の野菜カレーライス」を食べるために。店内は外からの自然光がやさしく入るなかなか心地よい空間。椅子もテーブルも品があるのになんだかやさしい。かわいらしくも落ち着いた目をした女性が注文をとりにくる。もちろん「季節の野菜カレーライス」をオーダー。冷え過ぎていないお水。シンプルだけど手を抜いていないサラダ。やわらかい持ち心地のお箸。顔の丸いかわいいスプーン。そして、やってきましたカレーライス。素揚げにされてのっかっている「季節の野菜」がやけにチャーミング。蓮根、オクラ、ナス、ズッキーニ、ピーマン、パプリカ・・・ずいぶんたくさんの種類の野菜たち。彩りにちょろっと、というのではなくちゃんと「野菜」を楽しめるサイズなのが嬉しい。ちょっとテンション上がって来たぞ！まずは一口食べてみる。パク。モグモグモグモグ。んっ？んっっ！？なんだろうこのスパイス？けして辛いわけじゃない。やさしい辛さのカレーである。でも、複雑で個性あるカレーなのである。「なんだろう？なんだろう？」と言いながらペロリと食べ終わった。美味しい、カレーだった。たぶん食べ終わった時点でまた来ることは決まっていた。「カレー、また食べよう。定食っていうのも食べてみよ。紅茶がいっぱいあるんだね。紅茶好きさんを連れて来てみるのもいいかもしれない。夜も今度来てみよう。etc・・・」初めてのカレーで、お店をすっかり信用してしまった私なのであった。「好き」になるのはさてこれから。

un café 概要

tel:
075-213-1336

11:30~21:00 (LO.20:30)

日曜日 定休 (秋頃にちょっと変化があるかも)

<http://www4.plala.or.jp/uncafe/>



かわいらしい帽子が
トレードマークの店主、
タカコさんがひとりで
切り盛りされています。
彼女そのものの魅力が
この un café の魅力！



〒602-0842 京都市上京区河原町通栄町359-1



2日ごとに内容の変わる「本日の定食 880円」と、同じく 880円で食べられるミニサラダのついた「季節の野菜カレーライス」はどの時間にでも食べられます。遅めのランチでも早めの夕食でも、おやつのにんにくにでも！自家製のフワフワチーズケーキ 450円は人気が高らしく、嬉しそうに写真を撮っている女子をよくみかけます。「旅する紅茶」「恋する紅茶」「kimono」などネーミングのカワイイ紅茶たちも魅力的。ポットで頼むことも可能。心地よいお茶の時間が楽しめます。自家製のうめジュースや赤シソジュースもオススメ！最近私はこの赤シソジュースがお気に入り。具たくさんおからキッシュ 550円をつまみながら、夕暮れにフランスビール(クローネンブルグ) 680円を飲むのは至福の時。調子ができちゃったら、グラス 600円のオーガニックワインを追加で頼むとよいでしょう。お酒好きにもやさしいお店です。ごはんが食べたい人、お茶を飲みたい人、お酒を飲みたい人、のんびりしたい人、おしゃべりしたい人、いろんな人がやってくる優しいお店です。

ある日の本日のメニュー：チキンのカツレツ風(うめ・しそ・チーズ入)+人参とヒジキの金平+味噌汁・ごはん+ミニ冷や奴



大変美味しく
いただきました♪



教えて! un café タカコさん♡

聞いてみたかったいろんなこと、アンケートで聞いちゃいました♪ un café に行くのが増々楽しくなりそう♪

● 「un café」について教えてください。

○ オープンしたのはいつですか?

2007年4月22日(日)くもり

← HAKOBAKA よりも先パイですね!

よびやすく、やさしいひびきの店名だと
思います。すっかりなじんでる♪

○ 「un café」という店名にしたのはどうしてですか?

フランス語で「1杯のコーヒー」。私的に「1軒の喫茶店」という意味に。
フランスでカフェは、いつでも気軽に行けるいいの場。私のお店もそうなりたいたいという思いで「un café」と名づけました。あとはひびきで。

○ 「un café」はどんなお店だと思いますか? また「un café」をどんなお店にしたいですか?

う〜〜どんなお店かな? そっとおしつけがましい店かな(笑) いつでも気軽に行けるいいの定食屋さんになりたいと思っています。

↑ 「そっとおしつけがましい!」名言です! そういえばいつも、そっと、いつのまにやらタカコワールドに連行されています…

○ 「un café」の家具や食器がいつもステキだな〜と思っています。どんなものなのか教えてください。

家具にはこだわっているかも。チーク材の天板にスチールの脚を合わせたテーブル、本革を座面に使用したダイニングチェア、疲れにくいスツール、チーク材の飾り棚、等々は坂田卓也製作所さんのもの。愛らしいイスたちはイギリスのアーコール社のもの。チェストはデンマークのアンティーク家具。京都のアンティークショップを巡ってお店をする前から集めていたんです。洋食器はすべて白磁でフランスの食器メーカー「アビルコ社」のもの。食器やガラスはすべて長年愛用しているものばかりです。

↑ 品があるのになんだかやさしいあの感じは、こんなこだわりから生まれていたんですね! 納得です。次、じっくり見ちゃいそう。

● フランスがお好きだと聞きました。好きになったきっかけはなんですか?

いつ頃から好きになったかよく覚えていないのですが、私の友人何人かが大のフランス好きでよくフランス料理屋に連れて行かれ、いつの間にか友人以上にフランス好きになっていました。あと、フランス菓子教室に通っていてフランスのエスプリがその頃の私にハマったからかな。



● フランスの「特にここが好き!」を教えてください。

ドイツと隣接するアルザス地方。フランスは田舎にこそ本当のフランスがあるといわれますが、地方ごとに全く異なる郷土色があって、ひとつひとつの地方がまるで独立国のようです。どの地方も好きですが、やはり美食の宝庫でもあり、何よりも生まれて心温かいアルザス人の気質が訪れるたび、私をいやしてくれるから。スプレナムやピッチェルドルフなどで作り出されるメルヘンチックな絵付けの陶器、白ワインなどなど…魅力的です。パワも好き。古き良きものを大切にしながら新しいものを取り入れているところ。歩くだけで楽しい。かなり疲れるけど。

↑ 幸せそうに、嬉しそうに、フランスの話をするタカコさんを見て、なんだかフランス・アルザスに行きたくくなりました!!

● 新しいメニューはどんな時に思い浮かびますか?

季節の変わり目や、明治屋などの調味料売り場で妄想している時。
急いで食事をしていて、口の中に味を考えず全部つめこんで、以外なおいしい組合せに出会った時。妄想が進みます。



● これから新しくメニューに加えたいなあと思っているものはありますか?

・副菜をもっと楽しく充実させたい。 ・白ごはんによく似合う野菜たっぷり中華料理。 ・行事食や慣わしの料理を un café 風にとり入れたい。
・ミニボトルの日本酒。増々食卓が盛り上がるそう。

↑ 野菜たっぷりの副菜、いつも楽しみなんです。中華も行事食も日本酒も、イイですね〜♪ 楽しみ増えます!

● 料理をする時のこだわりや気をつけていることはありますか?

家庭料理の中に小さなおどろきと発見を。日々の1食を大切にしたいという思いと楽しくいただきたいという思いから盛り付けや食感、隠し味に気を付けているかも。これからは今以上に季節感と行事や慣わしにこだわりたい。



● 料理をする時の「この瞬間が好き!」「この作業が好き!」などあれば教えてください。

・想像以上の味や盛り付けができ、その料理をお客さまが召し上がらうなっておられる瞬間。
・試作して食材や調味料の組合せが良かった時。
・野菜の千切りを永遠にしたい。

アンケートの答えを見て、納得した。この店の魅力について。彼女はとても純粋に「好きなもの」を大事にしている。あれもこれもと出てくる「好き」を、妙にかっこつけてまとめるでもなく、すべてを大事に体にしまひこみ、そして全部をお店に持ち込んでいるのだ。この店の席に着くと「大事にされているもの」たちに囲まれる。自分もなんだか、彼女の大事なもののひとつに加わったかのような錯覚に落ち入る。心地いいはずである。

↑ うなりにいきます(笑)でも un café の料理はホッとするってのもあるんですよ。

● お気に入りのお酒を教えてください。

・アルザスのリースリング(白ワイン)、あと今愛飲中はロワール地方のソミュール(白ワイン)。
・日本酒… すっきりとした辛口純米酒(常温で)
・ビール(キリン)… お茶がわりです。



おいしいものをつくれる人が食べるものや飲むものって興味シンシンなのです。行ってみたい!

● お気に入りの飲食店はありますか?

・ピストロ・スリージェ(出町柳)… オーナー夫妻がお酒好きだから本当に料理に合うワインがいただけます。内装は本当にアルザスのどこかにありそう。私のいいの場。
・無印カフェ… (un café の料理のヒントになる時も)
・サンシャインカフェ ・エレファントファクトリー ・いせはん(甘味屋さん) ・レ・プレ・ドール(パン屋さん) (うわ〜左京区ばかり)



*本当はもっとたくさんの質問をさせていただきました。ここに入りきらなかった質問については <http://yukie5e.web.fc2.com> の「gobigobi」でチェック!

こんにちは。HAKOBAKA のハコガカ・オノユキエです。

今回は HAKOBAKA のご近所にある un café さんの特集。ちょこちょことごはんを食べに行くうちに、その飽きの来ない美味しさと店主タカコさんの面白さ(失礼!)にどんどん惹かれて行きました。かわいらしくて、でもやっぱり大人で、会えるとなんだかホッとするタカコさんのことを、いつか書いてみたいなあと思っていたのです。快くアンケートにも答えていただき、写真を撮るなどにも協力していただきました。まずは un café タカコさん、ありがとうございます! これでお店いっぱいになっちゃって、自分が入れなくなったらどうしよう!なんて心配もしつつ、やっぱりたくさんの方に un café のことを知ってもらいたいと思う今日この頃なのでした。 ハコガカ・オノユキエ



まだまだいろいろ募集!

- ・「ごびごび」をうちの棚に置いとくよっという方!置いて下さい。(四つ折り作業もするよ!という優しい方、さらに募集。)
- ・なにか手伝わせてっという方!なにかおねがいしたいと思います。
- ・フリーペーパーらしく、広告募集!お値段は要相談。まずは生ビール1杯から。
- ・「ごびごび」の宣伝隊長募集!「こんなん知ってるう〜?」と会う人にいちいち宣伝してください。
- ・お仕事募集。イラスト描きます。デザインします。

編集・発行・企画・デザイン・イラストレーション ハコガカ オノユキエ
協力 HAKOBAKA

不定期発行・ハコガカ通信「ごびごび」

第11号 2011年7月25日

ごびごび 11 号をお読みのみなさまへ

こんにちは。

un café は今、5 年目をゆっくり歩いています。

何となく、こんなお店があったらいいな～という夢見がちな思いだけで Open させてしまい、コンセプトのような大それたものはなく、「おーい、un café はどこに行くの？」くらいで、かたつむりより遅い速度で進んでいるところに、今回この企画をいただきました。

今、アンケートを書き終え、思っていたよりスラスラと答えられた自分に驚いています。「un café はどんなお店？」という質問に、やっとしっかり答えられます。

「等身大の私」。

私の好きなものばかりつまったちょっぴりおしつけがましいお店です。Open してから 4 年 3 ヶ月、ずっとモヤモヤしていたけど、今、スッキリです。こんな抽象的なお店です。

これからはかたつむりよりちょっぴり早く進めそう。un café 色豊かな The 定食屋を目指します。カレー屋さんもしたい、欲張り屋さんです。これからもこんな un café を、どうぞよろしく願いいたします。

2011 年 7 月

un café