

Café Shukran (南千住)

オーナーセレクトの茶葉の深みにハマる!

カップを持ち上げると、ふわっとふくよかな香り。恐るべし、茶葉の底力。紅茶は身近な飲み物だが、茶葉から淹れるのは敷居が高いと思われがちだ。「家で飲むのと違うね、とお客様喜んでくれます。茶葉の魅力を広めたい」とオーナーの堀田由美子さんは笑う。「匂があるのも茶葉の特長」で、日本でおなじみのダーズリンは紅茶らしい味わいの夏摘み。春摘みは香りの広がり方に勢いがあり、レモンに似たほのかな酸味が若々しい。もう驚きの連続!



[DATA] JR・地下鉄・つくばエクスプレス南千住駅西口から徒歩2分。11時30分～13時30分LO(ランチがなくなり次第終了)・14時30分～20時LO(日・月・祝は～17時30分LO)、火休。荒川区南千住7-5-16 2F ☎03-5604-5149

MAP P.79 E-4

1. 定番から季節のものまで、堀田さんがセレクトした茶葉は常時20～25種。上手な紅茶の淹れ方を学べる教室も開く。
2. ダーズリン700円。アールグレイの茶葉を使った自家製フルーツタルト550円は、飲み物とセットで450円。3. 暖かい季節はテラス席も気持ちいい。



Coffee Work Shop Shanty (北千住)

自家焙煎店でマスター一家とコーヒー談義

「同じマンデリンでも各自こだわりがあるので違う味に仕上がります」と、父娘で焙煎を行う宮本順一さんとあい子さん。順一さんは豆の野性味を生かし、あいさんはキレのいい苦みが理想だ。「淹れる人の人柄も味に出る気がする」と展開すると、順一さんと並んでサイフォンを操る妻のふさ子さんも会話に参戦。味わい深く、かつ口当たりが軽いアチェをおかわりしてたっぷりおしゃべりしたい。正統派純喫茶ながら気取りがないのも千住流。

[DATA] JR・私鉄・地下鉄北千住駅西口から徒歩5分。9～21時、水休。足立区千住1-30-1 ☎03-3881-5163

MAP P.78 B-4

1. ビシッとキメた順一さんだが、熟年の駄じゃれ好きの一面も。ツッコミつつ焙煎士としてはまだ敵わない」とあい子さん。親子であり、よきライバル。2. アチェ500円。3. 赤がアクセントカラー。

cafe・わかば堂 (北千住)

あえてカフェという肩の力が抜けた選択

数人のグループで訪れ、楽しい時間をみんなで共有する。あるいは一人で訪れ、五感を稼働してじっくり味わう。幅広い客層を受け入れてくれる、それがカフェ。とはいえこのキッシュはしっかりしたレストラン級だ。ずっしりしたパイ生地は側面サクサクで、口の中でほろりと崩れる。ちなみに時折店内の建具を変えたり、ペンキを塗ったり、スタッフ自ら日曜大工を施すのだそう。だから親しみやすいのか。レストランではなく、カフェであってほしいのがうれしい。

[DATA] 北千住駅西口から徒歩3分。12時～23時LO(日・連休最終日は～20時LO)、不定休。足立区千住1丁目31-8 ☎03-3870-6766

MAP P.78 B-4

1. アンティークが飾られ、パリの下町のような雰囲気。真空管アンプが音楽を奏でる。
2. 路地裏の古民家をリノベーション。3. 本日のキッシュプレート980円はランチタイム限定。スープとサラダ、ドリンク付き。パンも自家製。

