

[第235回]

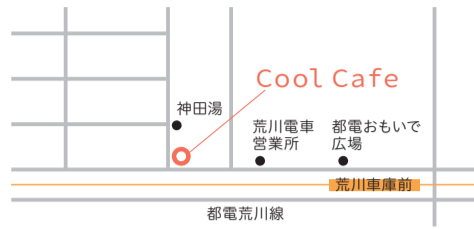
# 味な味

あじなあじ

## Cool Cafe

クールカフェ

荒川区西尾久8-38-1 クールビル1F TEL.03-6458-2660  
 営業時間 10:00 ~ 17:00  
 (17時以降は予約の方のみ対応 20:30 L.O.)  
 定休日 火曜日  
 ホームページ <http://cool-cafe.net/>



オンリーワンの味とこだわりにリピーター続出。

究極のハンバーグとふわとろフレンチトースト。

### 来店客の約9割がオーダー 肉汁があふれ出す絶品ハンバーグ

都電荒川線の荒川車庫前停留場(三ノ輪橋方面降車専用ホーム)の目の前にたたずむ「Cool Cafe」。店主の林賢治さんは、都電沿いの下町らしい風情が色濃く残るロケーションに一目ぼれ。17年前、この場所に時計の修理工房兼店舗をオープンしました。林さんがヴィンテージの時計と同じくらい好きだったのが料理をつくること。ひと月の半分以上を買い付けなどでヨーロッパの国々を飛び回る多忙な毎日を送りますが、おいしい料理を提供したいという強い想いもあり、4年前に「Cool Cafe」を開店することになりました。

店先に設置された店頭幕には「究極のハンバーグ」



ハンバーグ(200g)とライス、サラダのセットで1,080円。ハンバーグはサイズアップにも対応しています。300gは1,380円、400gは1,480円。

の文字がひととき大きく躍ります。究極たるゆえんはその柔らかさ。林さんはさまざまなハンバーグを食べ歩き、オンリーワンのハンバーグづくりに没頭。やがて、ソースなどで味を変えるのではなく、ハンバーグそのものを変えてしまおう!という考えに至ります。「ふわふわで口の中でとろけて、なおかつヘルシーなハンバーグをめざしました。誰もつくっていないものをつくってしまえば、ナンバーワンですからね。私はなんでも一番にならないと気が済まない性分なんですよ(笑)」柔らかさの秘密は玉ネギ、豆腐、コラーゲン、そして米麴。これらを絶妙なバランスで配合することで他にはない、口の中でフツと消えてなくなるハンバーグを生み出しました。また、柔らかさだけでなく、肉を食べている感じもしっかり残したいと、使用する肉の割合にも試行錯誤を重ねました。結果、行き着いたのは牛肉6、豚肉4の黄金比。ハンバーグを食べ終えた後に、肉汁の旨みをたっぷり吸い込んだ特製デミグラスソースにライスを浸していただくのが店主おすすめの食べ方です。

お客さんがおいしそうに食べている顔を見るのが大好きだという林さん。ハンバーグのおいしさを物語る、素敵なエピソードを明かしてくれました。「テレビ番組でお店のことを知って、わざわざ神奈川県から家族連れのお客さまがいらっしゃいました。大の肉嫌いだというお子さまが、このハンバーグだけは『おいしい!』と言って、うれしそうに召し上がってくれたんです。驚いたことに2日連続で来店されまして、今ではすっかり常連のお客さまです」

研究に研究を重ね、たどり着いたハンバーグは現在56代目にあたるそうです。現状に満足することなく究極のハンバーグはこれからも進化を続けていきます。



「鉄板フレンチトースト」は開店当初からの人気メニュー。880円。

### プリンのような食感にこだわった 贅沢フレンチトースト

「Cool Cafe」のもうひとつの看板メニューは「鉄板フレンチトースト(通称ハッピー!!)」です。熱々の状態で味わってもらうためハンバーグ同様、こちら鉄製のフライパンで提供されます。卵の液をしっかりと染み込ませて焼き上げたトーストは、まるでプリンのような口当たり。上にのせた生クリームとアイスクリームが溶けることでよりクリーミーな味わいに。フライパンの上に敷き詰められたリンゴのコンポートのシャキシャキとした歯ごたえがアクセントを効かせます。一般的なフレンチトーストとは一線を画すボリュームな見た目でありながら、甘さは控えめ。女性でもペロリといけちゃう、食べ進めるほどにおいしい驚きと巡り合えるスイーツです。

都電荒川線の走る音をBGMに楽しむ至福の時間。「Cool Cafe」の店内は幸せな笑顔で満ちあふれています。



店主の林賢治さん

**クーポンチケット**  
 1度目の来店から  
 1週間以内にハンバーグ  
 (またはハンバーグカレー、ハヤシ)  
 を3回ご注文された方に  
 鉄板フレンチトースト(1品)  
 をサービス  
 お一人さま1回限り  
 2019年11月末日まで有効  
 キットリ

1. 誰にも負けない努力をする
2. 謙虚にして驕らず
3. 反省のある毎日を送る
4. 生きていることに感謝する
5. 善行、利他行を積む
6. 感性的な悩みをしない

### 稲盛先生の『六つの精進』

6つの教えをなかなか実行できない。それでも、そうでなければならぬと思いつづけ、毎日心がけ、せまる努力が大切だと師はみんなに喝破する!

失敗してもいいじゃないか  
**「心」**が熱ければ!

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/>  
 Eメール: [isaka\\_office@yahoo.co.jp](mailto:isaka_office@yahoo.co.jp)



TEL 03-3802-1418(代) 草もう税理士35年 伊坂かつやす

**~とらふぐ祭り~** 期間: 11月1日~11月27日

てっさ 大皿盛り(3~4人前) 通常価格 3,500円(税込3,850円) 特別価格 <b>3,000円</b> (税込3,300円)	焼きふぐ 通常価格 1,800円(税込1,980円) 特別価格 <b>1,500円</b> (税込1,650円)	ひれ酒 通常価格 800円(税込880円) 特別価格 <b>700円</b> (税込770円)	てっちり 通常価格 5,300円(税込5,830円) 特別価格 <b>4,500円</b> (税込4,950円)
---	--	---	--

**お昼の集い** 期間: 11月15日~12月31日  
 かに御膳 **3,000円**(税込3,300円)  
※写真はイメージです。季節により内容が異なります。

**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**  
 ●2,200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。  
 ●2019年12月31日まで有効  
 ●木曾路南千住店のみ有効