

[第243回]

# 味な味

あじなあじ

カフェ モギープラス

café mogii+

荒川区東日暮里5-1-1  
TEL:03-5604-5129  
営業時間 11:30~18:00(FOOD.L.O.17:00)  
定休日 日・祝・月(不定休)



## アットホームな店内で味わう、彩り豊かで香ばしいガレット

気の合うふたりがはじめた  
気兼ねなく立ち寄れるお店

日暮里繊維街の東寄りの交差点の一角にガレットと発酵デリのお店、「café mogii+ (カフェモギープラス)」が今年5月にオープンしました。

そもそもガレットとは、フランス北西部ブルターニュ地方の郷土料理で、そば粉を使ったクレープのこと。本場のガレットを紹介するテレビ番組に感動した平野康子さんは、ガレットのお店を仲良しの谷内久美子さんと開くことが夢だったと言います。「この周辺はカフェが少なく、以前から繊維街を訪れた人たちがひと休みできるお店を探している姿をよく見かけました。もともとここは私の実家で『茂木商店』という、ふとん店だったのですが、『ここで何か新しいことをやってみないか?』という父の勧めもあり、大好きなガレットのお店を開く決心ができました」

平野さん、谷内さんともに飲食業はまったくの未経験。仕事、家事、子育ての合間を縫って、都内にあるガレットの名店で懸命に修業を積み、ガレットづくりをイチから学んでいきました。ようやく4月のプレオープンに漕ぎつけるも、開店に向けた準備に追われ、その頃の記憶がほと



キャラメルガレット ドリンクセット 1,000円(単品750円)  
ガレットとラテのデザートセットは14時以降のメニューになります  
ランチデザートにはシュガーバターガレットもご用意

んど思い出せないくらい、慌ただしい日々だったそうです。

お子さんが通っていた幼稚園でママ友として意気投合したふたり。今では信頼し合えるビジネスパートナーとして、強い絆で結ばれている様子が息の合ったやりとりからも伝わってきます。

厳選素材を使った  
ガレットで紡ぐ地元の絆と  
たくさんの笑顔

ガレットの命ともいえる生地には国産のそば粉を100%使用。季節に合わせて産地を変え、その時季にベストなそば粉を厳選していくそうです。丹精込めて仕込まれるこだわりの生地は、一晚以上寝かせることで熟成が進み、焼き上げると独特のモチモチとした食感に。「サーモンとキノコとチーズ」は白ワインとの相性がいいことから、お酒好きの方からのオーダーが多いそうです。ガレットはリングの発泡酒、シードルと一緒にいただくのがブルターニュ流。シードルと合わせて、フランスに旅している気分にあぐらをかいてみるのもおすすめ。「キャラメルガレット」は自家製キャラメルソースでほろ苦く仕上げた、ちょっぴり大人のデザートガレットです。食事としてはもちろん、お酒のお供に、そしてデザートとして、さまざまな楽しみ方があるからこそ、男女問わず幅広い年代の方々が来店されるというのも、うなずけます。

ガレットのほかにも塩麴などの発酵調味料やスパイスを使った数量限定のワンプレートも提供しているので、訪れるたびに新たな発見とおいしい出会いがありそうです。

また、店内には谷内さんが手掛けたワイヤーアー



サーモンとキノコとチーズ 1,300円  
(14時以降はプラス200円で手づくりポタージュが付きます)写真はトマトのポタージュ

トの作品がいたるところに。繊細でしなやかな造形があたたかみのある空間とみごとに調和しています。ハンドメイド好きな人が集まる繊維街ならではの新たな試みとして、ワイヤーアートのワークショップも検討中とのこと。

常に居心地の良いお店づくりを心がけていると、おふたりは口をそろえます。カウンター席では台湾から観光で訪れたという女性が常連さんたちと楽しげに語らっていました。

「このお店は祖父から始まり、65年間にわたって守り続けてきた大切な場所です。父がこれまで築き上げてきた絆や信頼、信念をしっかりと引き継ぎながら、地元に着したアットホームなお店にしていきたいですね」

※情報は2023年7月時点、価格は税込みです



平野康子さん(左)と谷内久美子さん(右)

### クーポンチケット

店内メニュー(お食事)をご注文の方に  
甘酒ブルーベリー  
シャーベットをプレゼント

お一人さま1回限り  
2023年9月末日まで有効

キリトリ



🍷 牛ほほ肉の  
赤ワイン煮込み  
ハーフビュッフェ付  
2,400円

🍷 秋のビストロ  
フレンチディナー  
ビュッフェ  
【大人】4,000円  
【65歳以上】3,500円  
【小学生】1,800円  
【未就学児】900円 【3歳以下】無料



Dinner

## 秋のビストロ フレンチフェア

レストランセリオ  
SERIO

開催期間  
2023.9.1~11.30

旬の収穫、  
秋の味覚フェア



🍷 秋の味覚会席  
6,500円



Dinner

ART HOTEL  
NIPPORI  
Ginwood

アートホテル日暮里 ラングウッド

〒116-0014 東京都荒川区東日暮里5-50-5  
TEL.(03)3803-1234(代表)

【交通のご案内】日暮里駅南改札口 徒歩1分【駐車場】立体駐車場26台  
※車体制限あり ※駐車場のご予約は承っておりません。  
※できるだけ公共交通機関をご利用ください。

LINE 公式アカウント

# 友だち 募集中

ホテルで使えるお得な  
クーポンやキャンペーン  
情報はここから→  
@bmj7809h



友達登録で20%OFFクーポンプレゼント!

レストラン利用もお得!

レストランランチ・ディナー限定!!  
ご飲食代より

# 10%OFF

有効期間 / 2023年9月30日

※レストランセリオ・割烹みなどのみご利用可。  
※他特典との併用不可。  
※ご清算後のご提示は対象外となります。