

発行元

東京新聞
南千住専売所
TEL 3803-1781
発行責任者
鬼塚 佳代子

第15号

平成18年

11月3日

すまいるたうん



すべて手作りの店 あいるとんかふえ

「こだわりは、手作り」

コツ通りで戦後から続いた高橋フルーツ店が、カフェレストラン「あいるとんかふえ」に変身しました。

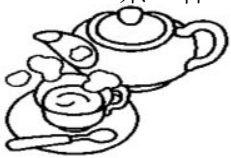
10月24日に新装オープン、ご主人高橋智之さん（46歳）と奥さんの二人三脚で、25席を設けて朝7時から夜7時まで開店しております。



「あいるとん」はご主人智之さんがF1のアイルトン・セナから取った名前です。余談ですが、ゴールデンレトリバーの愛犬の名前はセナです。

「子供に食べさせられない物は出さない。自分が食べたい物を出したい」

ブレンドコーヒーは、注文を受けてから厳選された豆をひき、1杯ずつネルを使ってハンドドリッパーでゆっくり抽出します。なので、本当においしくて300円。紅茶は、ダージリングとアールグレイの2種類を用意し、2杯飲んで300円。その他に昆布茶のおかきつき300円もあります。



ハンバーガー・ピザ・ミートソース・カレーライスはワンコイン500円、トーストは200円です。

ピザ・トースト、ハンバーガーのバンズは、上質な北海道産の小麦粉を使って生地から作り上げており、トースト用のパンで3時間、ピザとバンズは2時間かけて作り上げますので、1日限定12食ずつとなりますのでご容赦下さい。

トーストに添えられるジャムも手作りでイチゴとブルーベリーの2種類用意してあります。ハンバーガーも、もちろん手作りで肉は国産、ソースはトマトとハーブをじっくり煮込んで作りました。

冷凍食品は一切使わずにミートソースのソースも、トマトを煮込むところから作り始めます。パスタはイタリア産。

しょうが焼きライスは、700円。手作りソースで味付けされた国産のロース肉は貴方の胃袋を満たしてくれるでしょう。

午後2時までのランチタイムは、ドリンクつきで100円引きで、デザートも付きます。

おすすめのかぼちゃのケーキのかぼちゃは、北海道産で他のチーズケーキ、日替わりケーキ共に300円の安さでもちろん手作りです。

あんみつ・クリームあんみつ・パフェ、

デザートも素材からのこだわりが美味しさの秘密です。

「お客様の立場に立って、過ごしやすい空間を作りたい」

天井と床以外は、全部自分で仕上げた智之さん。看板も、もちろん手作りです。

内装にもこだわりがあり、今までの喫茶店とイメージの違う明るく安らげる場所を提供したいと、トイレも広く女性の方に喜んで使ってもらえる仕様になっていきます。



ぜひ1度、ご来店になって下さい。料金に満足、味に満足、空間に満足、穏やかな至福な時間を過ごしてみませんか。

気さくなお二人に触れて、もう一度行ってみたいくなります。

南千住駅

コツ通り

城北信用金庫

柳通り

あいるとんかふえ

南千住7-2-15 (旧高橋フルーツ店)
(赤玉パチンコ店隣)

電話 3801-9008

定休日 月曜