

記憶に残るコーヒーフロート

今すぐ食べたい

大胆にもアイスコーヒーに載せちゃうというガッツ溢れる夏の美味、それがコーヒーフロート。今回はその美味さはもちろん、見た目にもインパクトある傑作をふたつ紹介しよう！

6月10日(金)

山下洋輔さん来たる!!

珈琲美学33周年記念特別ライブ「夢宮SPECIAL」は、鬼才ピアニスト山下洋輔さんとフルート奏者Miyaさんが至高の時間をお届け。チャージは5000円(学割で3500円)。同日19:00開演と21:30開演の2回公演。詳細は右のURLが電話で。

とっておき
JAZZ LIVE
情報

ナイトタイムには一流ミュージシャンによるジャズ、ボサノバ等のライブも。ライブスケジュールは下記HPで。



「凝るのはどうかしていると言われます(笑)。」

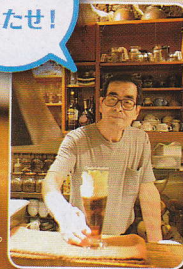
の考え方で、コーヒーフロートについても「元々はアイスクリームを浮かべるだけの簡単メニューなのに、こんなに凝るのとは違うのか」と言われます(笑)。



業は1978年。今年で33周年を迎えた。アイスクリームをバラの花の形に浮かべた優雅なフロートは、かつてマスターの原徹芳さんが珈琲のノウハウを学んだ「珈琲専門学院」の学長、高田英治氏のアイデアを元に生まれました。若い頃は名曲喫茶が大好きだった原さんは、「クラシックも好きで最初は流していたけれど、お客様に寛いでもらえるのはジャズだね」とお客様本位の考え方で、コーヒーフロートについても「元々はアイスクリームを浮かべるだけの簡単メニューなのに、こんなに凝るのとは違うのか」と言われます(笑)。

賑やかな商店街を主婦や学生が行き交う東急東横線「学芸大学」駅の東口から徒歩1分の老舗喫茶店が「珈琲美学」。ほぼ毎日行われるジャズライブの告知ポップが店の目印だ。地下1階の店内は、店の名前を透かし彫りした椅子やライオンなどインテリヤも凝った造りで、昭和カルチャーの顔ぶれたる香り豊かな地味。創業者は1978年。今年で33周年を迎えた。

でもお客様が喜んでくれればね。今や店の看板メニューで特に夏はオーダーが重なるが、原さんは手指の冷たさも我慢してアイスの花を咲かせている。食べれば、薄く削られたアイスクリームが舌でフワリととろける。実にうまい。マスターを支える奥さんの美枝子さんは「私も作れますが、アイスをスプーンで削って花びらを作るのは簡単ではないんですよ。主人にはかませません。それでわかつた。珈琲美学のコーヒーフロートが慎ましく美しいのは、マスターご夫妻の愛情の花だからだ。」



はい、おまかせ!

アイスコーヒーに氷をバランスよく沈める。この氷を土台に繊細な技と、素早い手際で花びらを作る。まさに美学だ。

ほとばしるエLEGANS!
食べるのが躊躇われる美しさ
学芸大学・珈琲美学

美味な珈琲と寛げる空間として愛されて33年。バラのフロートのヒントをくれた高田英治氏は作曲家の聖伊玖磨氏などと親交のあった趣味人。店の入り口には高田氏と團氏の語らう写真が飾られている。コーヒーフロート/価格900円。※東急東横線「学芸大学」駅東口から徒歩1分。



学芸大学・珈琲美学

◎東京都目黒区鷹番2-19-20-B1 / ☎12:00~17:30(喫茶)。ライブは平日19:30~と21:00~の2ステージ。土日祝は19:00~と20:30~の2ステージ / ☎月曜日 / ☎03-3710-1695
http://www.11.ocn.ne.jp/~bigaku25/