

名店の味を月替わりでお気軽に

イタリアンの巨匠・片岡護シェフがプロデュースする「カフェテリア アルポルト」。今回ご紹介するのは月替わりの『ランチパスタセット』(1,620円)です。6月は、イワシのオイルサーディンとウイキョウのトマトソースパスタをメインに、しらすと夏野菜のミニサラダ、杏のタルトが登場。平日だけでなく土日でも注文できるのが嬉しいですね。ちよっぴり贅沢を楽しみたいときは季節の食材を使ったパスタがメインの『今時期コース』(2,268円)、前菜三種盛りやカルパッチョ、肉料理も味わえる『ランチ スペシャル』(3,780円)などはいかがでしょう。ランチタイムからシャンパンで乾杯するのもいいですね。



6月の『ランチパスタセット』はイワシのオイルサーディンを使ったトマトソースのパスタがメイン。毎月決まって訪れている常連客も多い

[カフェテリア アルポルト]

79 〈所〉中央区天神2・5・35 岩田屋本店新館7F (☎)092・723・0210  
 〈営〉11:00~22:00(OS21:30)※ランチタイムOS14:30  
 〈休〉不定休(岩田屋本店の休業に準じる) 〈地図〉7H

福岡の街を支える100年企業



壁や床のタイル材は高級感のある雰囲気に合わせてものを使用

都市開発が進められ、快適な街へと変身中の天神地区。昨年、市役所やアクロス福岡、イムズ、地下駐輪場などと天神地下街を繋ぐ「天神ふれあい通り地下通路」が開通しました。この地下通路のタイル施工を手掛けたのが、創業100年を超える老舗企業「中村タイル商会」。近代建築黎明期の明治時代から福岡の街を支え続けています。この地下通路は、地下街の洗練された雰囲気や踏襲しながら目的の施設へ明るく誘導する空間となっており、“通路を歩く”だけなのに散策をしているような気持ちになるのが不思議です。いつもの街中の風景にそれを支える人たちがいる。知ると、福岡の街がもっと好きになれそうですね。

[中村タイル商会]

〈所〉早良区有田7・24・6 (☎)092・852・7328 〈地図〉e

玉露と黒糖が香る『玉どら』

「千鳥屋」には新茶のこの季節、八女産の玉露やお抹茶を使った商品が登場しています。『花千鳥 玉露あん』や『八女玉露かすていら』など、人気のお菓子が初夏だけの深緑のドレスに衣替え。玉露を使った商品のなかでも毎年人気なのが玉露あんのどら焼きです。今年は製法や素材を一新し『玉どら』としてリニューアルされました。黒糖を練り込んだ香ばしいしっとりふわふわの生地で包むのは、くちどけの良い玉露入りのこしあんです。ひと口食べると、口いっぱい広がる黒糖と玉露の風味が堪りません。暑い日は冷蔵庫で冷やして味わうのもおすすめです。



『玉どら 黒糖玉露どら焼き』(216円)。千鳥饅頭などの詰め合わせもできる



[愛情のお菓子 千鳥屋]

■呉服町本店  
 〈所〉博多区上呉服町10・1博多三井ビル1F (☎)092・283・8101  
 〈営〉平日9:00~19:00/土日祝9:00~18:00 (休)無休 〈地図〉4L

レモンの香るクッキーサンド誕生



『瀬戸内レモンサンド』(1枚/160円 税別)。『トリノサンド』、『博多あまおうサンド』との詰め合わせも可能。父の日のギフトにもおすすめ

東区に店を構える「お菓子の工房オペラ」はケーキや濱田シューなどの生菓子に加え、焼菓子の品揃えも充実しています。最近、人気上昇中なのはクッキーサンドシリーズです。自家製のプラリネにナッツクリームなどをブレンドしたジャンドゥーヤをサブレではさんだ『トリノサンド』やドライあまおうをホワイトチョコレートに練り込んだ特製クリームをサンドした『博多あまおうサンド』といった従来のラインナップに新たな仲間『瀬戸内レモンサンド』が加わりました。潮風に吹かれ、太陽を浴びて育った爽やかなレモンの風味と程よい甘さが魅力です。

[お菓子の工房 オペラ]

■本店  
 〈所〉東区筥松新町4・12 (☎)092・611・1197 (営)10:00~19:00  
 〈休〉火曜(祝日の場合は翌日) 〈地図〉n  
 ■松崎店  
 〈所〉東区松崎3・14・1 (☎)092・629・3232 (営)10:00~19:00  
 〈休〉月曜(祝日の場合は翌日)