



美味しいランチが
食べたい!

本誌シニアスタッフ
グルメレポート

Report no.11

お寺の甘味茶房

一草庵
いっそうあん

おかゆは「茶」「さつまいも」「十六穀」「ホタテ」「京菜としらす」「生姜」「かぼちゃと小豆」「卵を添えた山芋」「抹茶と桜」の9種類から選ぶことができる。



希少な本蔵粉で仕上げた二草庵自慢の「水わらび餅」、「ぜんざい」、「あべかわ餅」などの甘味も充実しています。予約しての来店がおすすめです。

實道院の本堂
横。そこには、ステンドグラスから優しい外光が差し込み、心地よい音楽が流れる。ほのかなお香の薫り。自然に囲まれた静寂な空間。まるで京都を旅しているように思えてくるお店です。
お米は無農薬にこだわり平尾台の菜の花米が使用されています。土鍋でコトコト炊いたお粥はほんのりと甘く優しい味わい。小鉢や副菜、デザートまで、二品一品心まで満たされています。そのようなお料理を味わうことができます。



おかゆ御膳

2,000円(税別)

- ◆◆◆
- お好みのおかゆ
- 小鉢9種
- 陶板焼
- 豆腐と季節のお野菜
- 生麩の田楽 他おかず13品
- デザート
- コーヒーまたは紅茶



店主 田村 泰省さん・京子さん
「いつもの日常から離れた空間で、つろぎの時間を思い思いに過ごして頂きたいと思っています。」

一草庵

住 直方市下境1787-1(下境小学校正門下)
☎ 0949-22-5071
営 11:30~15:30(O.S15:00)
休 毎週日曜、月曜、火曜日 P 有り

シニアスタッフ
古賀

ポイント1 取材メモ
京料理のように器も盛り付けも美しい☆

ポイント2
お店から見るお庭に四季を感じる

奥様の夢をご主人と共に形にしたお店だそうです。心の込められた接客に、幸せな気分になりました。



水わらび餅 / 手作りの黒蜜ときな粉で



ぜんざい / 北海道産の質の高い小豆を使用



◆◆◆ アクティブシニア情報誌 ◆◆◆

さくら愛読者交流会「同創会」

美食倶楽部

現在は活動を自粛していますが、時期を見て感染予防に配慮した活動を計画しています。

「食べるのが大好き」「美味しいお店を開拓したい」あなた！
一緒に出掛けませんか？
お気軽にお問い合わせください。

◎参加のお申し込み・お問い合わせ

さくら編集部 TEL093-965-6080