



季節が良い時には、開放されている縁側に座りながら庭園を眺めよう

えんがわもすてき



ごもくめし御膳(2000円)は、『ミシュランガイド広島2013年特別版』でも紹介

久恵風穴の里

ごもくめし 世羅

Kue Kanjannamosato Gomokumeshi

☎ 0847-24-0033 MAP→P8-A



地元のお野菜がおいしい



日本庭園と田舎の旬の味をぜひ楽しんでください

伏原由美子さん

「地元の旬素材を使った料理で、訪れる人を楽しませたい」と料理に取り組む、ごもくめしの女将



「一汁三菜ランチ(850円)」。味噌はご近所さんの自家製なんだそう

カフェ ルポ 世羅

Café Repos

☎ 0847-29-0568 MAP→P9-A

ランチ



のんびり休憩しませんか?



西原くるみさん

元々は福山市で会社員をしていたくるみさん。姉妹で世羅に移住し自然の中での生活を満喫中

カフェタイムには自家製のケーキとドリンクのセット(700円)がおすすめ



休憩... 休憩...

三川ダム湖畔に佇む、築300年の古民家をお店にした「久恵風穴の里「ごもくめし」。東京都にある『大妻女子大学』の創立者・大妻コタカ先生の生家をほぼそのまま使用した、その風情ある佇まいに加え、室内から望む美しい日本庭園も魅力的だ。「五目飯のお店かな?」と勘違いする人も多いという店名の由来は、食事処を始めた店主らが、大妻先生の著書名「ごもくめし」の頭文字から名付け「ごちそうはもてなしの心くつろぎのめぐみをいたたくしあわせ」という店の心構えの意が込められているという。「特別な素材を使わなくても、気持ちを含めれば、ごちそうになるんです」と笑顔で話す伏原さん。地元で採れた旬の野菜を使った家庭料理を自当てるに、県内外からも多くのファンが訪れるのだそう。特に10種以上の献立が並ぶ「ごもくめし御膳」は、店主自ら収獲した新鮮な野菜や山菜などを



湖畔の古民家で頂く四季折々の恵み

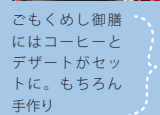
自然豊かな山あいの集落に、ナマケモノのキャラクターが書かれた小さな看板を発見した。看板の文字に従って川沿いの道を進んでいくと、そこにあったのは趣ある一軒の古民家。ここ「カフェルポ」は、築40年の古民家を改装してオープンした、店主の西原くるみさんと妹さんの姉妹で切り盛りするお店だ。「昔から料理を作るのが好きで、将来は自分のお店をオープンするのが夢だったんです」と、話すくるみさん。世羅には祖父母の家もあったため、四季折々の景色の素晴らしさや住民の温かさに親しみを感じていたんだそう。お店は木造平屋の1階部分を使っており、天井や梁、縁側などはほとんど手を加えず、建てられた頃の雰囲気そのまま残しているのも味わい深い。ルポ自慢の料理のこだわりは、何とんでも地元のおいしい素材を生かすこと! 人気のランチ



旬の世羅野菜をすてきランチに!



おもてなしの心を感じさせる、料理の器に必ず添えられた一輪の花



ごもくめし御膳にはコーヒーとデザートがセットに。もちろん手作り



丁寧に料理。どこか懐かしいその味わいに、落ち着いた気分がにさせられるはずだ。 飴色に艶めく柱や梁が立派な室内には、生家にあつた調度品や写真などもそのまま残されており、女子教育の発展を目指した大妻先生のルーツに触れることもできる。各テーブルには店名の由来となった著作も置かれており、読書しながらゆったり過ごすのもおすすめです。春は桜、初夏はスズランやささゆり、そして秋は山々を美しく染める紅葉と、さまざまな姿を楽しむことができる三川ダムの湖畔。滋味あふれる料理と景色に、誰もが癒やされること間違いなし。



世羅町産のおいしいかりを使用した「スフレドリア」(850円)

手作りのヘアゴムなどのハンドメイド雑貨や、とれたて野菜なども販売



チメニュー「一汁三菜ランチ」は、世羅町で採れた旬の季節野菜をたっぷり使用。近所の農家さんから「これ使って!」と野菜の差し入れもあるのだそう。チキンライスの上に、ホワイトソースと、ふわふわサクサクのメレンゲがのった「スフレドリア」も女性に人気だ。「Repos(ルポ)ていうのはフランス語で休憩という意味なんです。ここで心も体もリラックスして、ゆったりのおんびりとした時間を過ごしてほしい」と笑うくるみさん。秋晴れの休日には世羅へお出かけして、自然いっぱいのおルポでひと休憩しませんか?