

世羅

世羅米と一緒に味わう
多彩なメニュー

ランチタイムには、どれにしようか迷うほど多彩なメニューをそろえる喫茶店。AからIまで12種ある定番の定食のほか、30種以上のバリエーションがある日替りランチ（702円）も用意する。地元の常連客が多く、店主の和泉谷佳典さん（86歳）もつい話がはずんでいる。夫婦でゆっくりランチを味わったり、主婦同士でおしゃべりをしたりと、地域の人の息抜きの場にもなっている。テーブル席のほか、一人でも入りやすいカウンター席も用意する。

和泉谷さんが「スピードも自慢」と言いながら手早く作ってくれたのは、オムライス（864円）。チキンライスをふわふわの卵とデミグラスソースがかかった、人気の一品だ。手間暇かかった手作りのデミグラスソースと、おいしいと評判の無農薬栽培の世羅米とのハーモニーをしっかりと味わって。おいしいご飯でお腹がいっぱいになったら、サイフォンで淹れるコーヒを。ワッフルやプリン、パフェなどのスイーツと一緒に、ゆっくりとした時間を過ごせよう。

オムライス
864円



日替りメニューは、私が覚えられないほどたくさんありますよ



店主の
和泉谷佳典さん

セントオリジナルコーヒー 486円



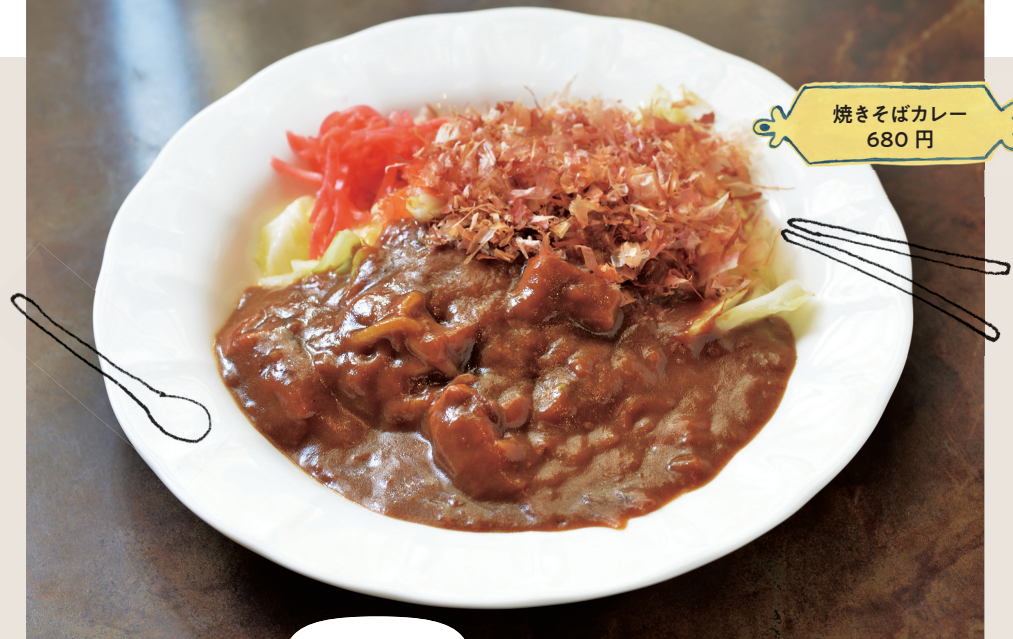
モーニング
8:00 ~ 11:00
500円~



セントコーヒーハウス

世羅町西上原 544-1
☎ 0847-22-3053
営業 / 8:00 ~ 17:00
休 / 水曜

焼きそばカレー
680円



最近始めた
和食モーニングが
人気です

店主の
貞森英雄さん（右）



ブレンド 400円



世羅

焼きそばにマッチする
人気のカレー

37年前の創業以来の常連客が集う喫茶店。赤い布張りのイスや、レトロなメニューボードが落ち着いた雰囲気を出している。店主・貞森英雄さんの人柄なのだろう、朝は地域住民の憩いの場。なじみの顔が集まり、モーニングを味わいながらしばらく話をしたり、ぱつと解散するというのが毎日の風景なのだとか。近況を話したり、農作物の情報交換をしたりもするそう。

人気メニューはカレー。半日かけて煮込むビーフカレーは子どもでも食べられるよう、「やや甘口の中辛」に仕上げ、カレー（600円）のほか、ソースで味付けしていない焼きそばにかけていただく「焼きそばカレー」（680円）もファンが多い。兼業農家でもある店主が作る世羅米のご飯もいだけ、サイフォンで淹れるコーヒはすっきりとキレのある味わいだ。

「昔は喫茶店もたくさんあったが、なくなりました。地域の人の交流の場としても、がんばって続けていきたい」と貞森さんは今後への意気込みを語ってくれた。

ル・モンド

世羅町本郷 1283-2
☎ 0847-22-1337
営業 / 8:00 ~ 18:00
休 / 日曜



モーニング
8:00 ~ 11:00
トーストのモーニング 550円
和食のモーニング 550円

