

昭和レトロな空間で味わう
珈琲ゼリーが主役のパフェ

昭和30年に誕生して以来、三原で愛され続けた画廊喫茶「ロンド」。現在は、地元出身の岡さんが店を受け継ぎ、当時の趣を残しながら、静かに営業を続けている。コーヒーが人気のこちらで、7、9月限定でお目見えするのが「ミニパフェ」。深煎りの「ロンドブレンドストロング」で作った珈琲ゼリーに、オー

トミールグラノーラ、バナラアイス、白玉団子、『やまとのおおばんやき』のあんこを重ね、食べ進めるごとに異なる味と食感が楽しめる。添えられた黒みつはお好みでどうぞ。凍らせたアイスコーヒーに冷たい牛乳を注いで飲む「氷カフェオレ」もおすすめ。



「カフェロンド」の
ミニパフェ 600円

MAP P10-C
三原
カフェロンド



🕒 13:00~22:30 (LO22:00)
※火曜は8:00~11:00 (朝食のみ)
🗓️ 水曜



店主の岡年孝さん



こちらもおすすめ



絵画や写真など、壁の展示は1か月ごとに変わる

ブレンドコーヒー460円、ペイクドチーズケーキ460円 ※セットで注文すると100円引きに

スタッフの坂本博子さん(左)、浅井直子さん(右)



温室を利用した店内。外にはハンモック広場も！



ソフトクリーム
400円

こちらもおすすめ

「ラベンダーカフェ」の
ブルーベリースムージー
500円



MAP P11-A
世羅
ラベンダー
カフェ



🕒 4月中旬~10月下旬の9:00~16:00 (ランチ11:00~14:00)
※「香山ラベンダーの丘」は9:00~17:00
※入店には「香山ラベンダーの丘」の入園料/大人800円、小学生300円が必要です
🗓️ 11月~4月上旬

自家製ブルーベリーの
甘酸っぱさにキyun♡

標高500mの世羅高原に位置する『香山ラベンダーの丘』。園内にある『ラベンダーカフェ』では、ソフトクリームやハーブティ、ワッフルなどを提供しているが、イチオシは園内の畑で育てたブルーベリーで作るスムージー。旬の時期に収穫し冷凍しておいたブルーベリーに、乳酸菌飲料、シロップ、氷を混ぜたシンブルな一杯で、果実感がダイレクトに味わえる。爽やかな口あたりと甘酸っぱい味わいは暑い夏にぴったりだ。6月中旬から7月下旬はラベンダー、9月上旬から10月下旬はコスモスが見頃を迎え、8月にはブルーベリーの摘み取り食べ放題体験を実施。