

A vibrant watercolor illustration of various flowers and leaves in shades of blue, green, yellow, and purple. The background is a textured wash of these colors, with individual floral elements like a purple lily-like flower and a large yellow and white flower cluster. A semi-transparent white rectangular box is centered over the image, containing the text.

CAFE LAMPILICA  
喫茶MENU

喫茶ラムピリカは、2015年1月31日  
江の島の近く、片瀬という土地に誕生しました。

「ラムピリカ」はアイヌ語です。

「ラム」は 〈心〉や〈精神〉  
「ピリカ」は 〈美しい〉〈清い〉〈いい塩梅〉

などを意味します。

時間を忘れてしまうような、ゆったりとした空間で  
美しい音楽や、絵や、光に包まれながら  
心も身体も、ほっとほどけてしまうような美味しい珈琲を。

そんな想いから誕生したのが、喫茶ラムピリカです。

誕生から、もうすぐ10年。  
喫茶店の表情も、少しずつ変化を見せてきました。

居心地のよい空間づくりと、「余白力」を大切にしながら  
これからも心を込めて、珈琲を淹れ 食事を作り。

それでいて《喫茶店》の枠にとらわれず

人が 表現が それぞれの時間が行き交う  
風通しのよい場でありたいと願っています。

2024年10月  
店主

表紙と裏表紙は、画家・田中房代さんによる水彩画作品です。  
喫茶ラムピリカをイメージして描いてくださいました。  
原画が店内に展示されていますので是非ご鑑賞ください。



# COFFEE

- ハンドドリップ珈琲 500 yen
  - ハンドドリップ珈琲 double (マグカップ) 800 yen
  - ハンドドリップ珈琲 cold 600 yen
  - エスプレッソ 400 yen
  
  - カプチーノ 600 yen
  - カフェ・ラッテ 600 yen
- 違いについて  
メニューブック後半の  
「essay」で紹介しています
- ジンジャー・ブレッド・ラッテ 700 yen
  
  - カフェ・オーレ・メープル hot 700 yen
  - カフェ・オーレ・メープル cold 700 yen
  
  - アイリッシュ珈琲 800 yen

※ アイリッシュ・ウィスキーと甜菜糖、ホイップクリームで作る珈琲カクテルです

カプチーノ、ラッテ、オーレに使う  
低温殺菌牛乳は有機豆乳に変更できます。  
ご希望の方はオーダーの際にお伝えください。



*photograph by Hideaki Kayano*

○ 当店の珈琲は  
熟成オールドビーンズを使っています

「オールドビーンズ珈琲」とは、焙煎前の珈琲豆を  
長期間（2～3年。年代ものは30年など）  
適切な環境で寝かせ、ワインやウイスキーのように  
熟成させた珈琲豆のことをいいます。  
独特の深み・コク・まろやかな口当たりや芳醇な香りが  
特徴です。まずはストレートでお楽しみください。

（ラテや冷たい珈琲などは、それぞれのテイストに合う  
オールドビーンズ珈琲豆を選択して淹れています。）

## TEA

ALL 600 yen

- 三重県産 野草茶
  - 三重県産 よもぎ茶
- 天然の野草を天日干し・炭火乾燥したお茶です
- 無農薬 紅茶 ( hot / cold )
  - オーガニック・ハーブティー
  - 14スパイスと甜菜糖のスリランカ ティー

## ORGANIC JUICE

ALL 600 yen  
Kidsジュース 400 yen  
(15歳以下の方限定)

- オレンジ
- ミックスベリー
- りんご
- マンゴーオレンジ



## NATURAL ENERGY DRINK

TO CHEER YOU UP

- 薬膳クラフトコーラ (cold / hot) 700 yen
- 黒糖豆乳チャイ (cold/hot) 600 yen
- 黒糖豆乳ココア (hot) 700 yen
- ジンジャー甘酒 (hot) 700 yen

## SMOOTHIES (VEG.)

甘酒・有機バナナ・有機ヘンプナッツをベースに作る特製スムージー  
※ 砂糖不使用

- ミックスベリー 800 yen
- 麻炭バナナ 800 yen
- Today's Special (黒板をご覧ください)

## ALCOHOL

- ベルギービール (ヒューガルテン・ホワイト) 800 yen
- 国産ビール (ハートランド) 800 yen
- 有機 ワイン・ミニボトル (赤 or 白) 1200 yen
- アイリッシュ珈琲 800 yen



TAKE OUT OK!

## 軽食・おやつ

メニューの内容は日によって変わります  
店内の黒板でご確認ください

### ● 本日の焼き菓子

玄米粉（自然栽培）を使った焼き菓子などを  
日替わりでご用意しています。

内容は、コーヒーカウンターや黒板で  
ご確認ください。

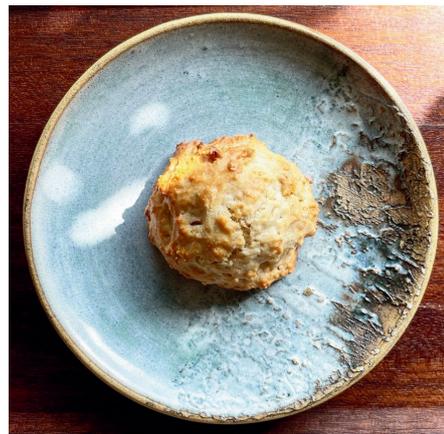


### ● 玄米スコーン

- ・ 1ピース 500 yen
- ・ 2ピース 700 yen

アフターヌーン・ティーでおなじみ、伝統的な  
イングリッシュ・スコーンのレシピを参考にして  
日本の自然栽培の玄米粉を使って焼きました。  
珈琲との相性抜群。

さわやかな味わいの有機豆乳レモンホイップ  
クリーム（Vegan）と一緒にどうぞ。



## ● フルーツ・ヴィーガン・チーズケーキ

800 yen

上の層はフルーツたっぷりのロー（非加熱）チーズケーキ。  
下の層は塩気とコクのあるベイクド（焼成）チーズケーキ。

2種類のヴィーガン・チーズケーキを結合させてつくる  
喫茶店オリジナルレシピのケーキです。

● 動物性素材・砂糖・グルテン・・・ ALL FREE

※ 冷凍して生地を固めているため、ご注文いただいてから  
解凍までにお時間いただく場合がございます。

※ テイクアウトの際は、保冷剤と保冷バッグ代で100円が  
かかります（保冷バッグと保冷剤をお持ち込みいただ  
いた場合は無料です）

旬のフルーツを使うため  
毎週内容が異なります



★ オーダーメイドのホールケーキ  
ご予約承ります。詳細はスタッフまで。

## ● ヴィーガン・チョコレート・トリュフ

- ・ 1ピース 400 yen
- ・ 2ピース 600 yen

デーツやココナッツミルクでつくる自家製チョコレート。  
スパイスと黒岩塩が甘さを引き立てます。

仕上げに、香り豊かな無農薬オリーブオイルと  
ピンクペッパーを添えて。

珈琲やワインのお供にどうぞ。

動物性素材・砂糖・グルテン・・・ ALL FREE



喫茶ラムピリカの

## 特製パンケーキ

パンケーキは数量限定のご用意のため  
予約制にてオーダーを承ります。

QRコードを読み込み、  
予約サイトから空き状況をご確認の上  
お申し込みください。

※ご来店後にオーダーされる場合は、  
サイトからお申し込みいただくか  
直接スタッフにお声がけください。





喫茶ラムピリカの

## 特製パンケーキについて

- すべてのパンケーキに使っています  
平飼卵／低温殺菌牛乳／クリームチーズ  
有機メープルシロップ／バター／シナモン／黒岩塩

## How To Order

### トッピングをお選びください

- バター&メープル（旧名「シンプル」） 1100 yen  
トッピング： グラスフェッド・バター
- 季節のフルーツ 1700 yen  
トッピング： フルーツ3~4種、くるみ、ミックスベリー  
有機豆乳レモンホイップクリーム、有機ヘンプナッツ
- ミックスベリー 1400 yen  
トッピング： ミックスベリー、有機豆乳レモンホイップクリーム  
くるみ、有機ヘンプナッツ
- アボカド&ベーコン 1700 yen  
トッピング： アボカド、無塩せきベーコン、くるみ、有機ヘンプナッツ

### 粉の種類をお選びください

※ それぞれの粉の特徴は、次のページに記載しています

自然栽培 玄米粉

スペルト小麦

有機全粒粉＋有機薄力粉

ラムピリカの特製パンケーキ

## 粉ごとの特徴

### 自然栽培 玄米粉

ミネラルたっぷり、玄米粉使用。

外はさっくり、中はふわふわ。香ばしい。

食べ応えはあるけれど、食後のお腹への影響は優しい。

店主のおすすめです。

### スペルト小麦

品種改良前の、原種の小麦。「古代小麦」とも呼ばれます。

小麦アレルギーの方が食しても、85-90%の方が

アレルギーを発症しないと言われています。

ふわっと焼き上がりますが、普通の小麦よりも雑穀感があります。

### 有機全粒粉＋有機薄力粉

2016年に誕生したパンケーキレシビの原型に一番近いパンケーキです。

ふわふわ、しっとり、表面はこんがり。デザート感が一番あります。

- 焼き時間は約20分
- 一度に焼ける枚数は2枚
- 混雑状況によっては、ご予約をいただいても長時間お待ちいただく場合がございます。ご了承ください。

## 素材のこと。

当喫茶店では可能な限り、自然栽培や有機農法で作られた素材を使っています。

「身体にやさしいから」「美味しいから」  
という理由ももちろんありますが・・・

つくり手の愛情が感じられる素材  
製造過程に、生物や環境への負荷が少ない素材

そんな、「世界が増えてほしいと思う素材」を  
応援の意味も込めて、選ばせていただいています。

私たちのささやかな選択の一つ一つが、幸せな「今」へ。  
そしてますます幸せな「みんなの未来」へと繋がりますように。

喫茶ラムピリカ



## essay

- \* カプチーノだとか、カフェ・ラッテだとか、エスプレッソだとか
- \* パンケーキのこと
- \* たまごのこと
- \* オールドビーンズ珈琲との出逢い

# カプチーノだとか、カフェ・ラッテだとか、 エスプレッソだとか

カプチーノやカフェ・ラッテは、朝に。  
エスプレッソは、午後に。

そう学んだのは、今年の夏。  
生まれて初めてのイタリアへ、旅をしたときのこと。

カプチーノも、カフェ・ラッテも、抽出したてのエスプレッソを使う。

「そもそも、エスプレッソってなんなのさ？」

という方のために簡単に説明すると、

- ・極細挽きにした深煎りの珈琲豆に、沸騰した水で圧力をかけながら抽出した珈琲

という定義になる。

ドリップ珈琲などとは異なり、その液体は、珈琲濃度、密度が非常に高い。  
そのなりは、「珈琲」というより「珈琲液」  
お酒に例えるなら、ロックでも水割りでもない、「ストレートのウイスキー」と言ったら近いだろうか。

飲む時は、小さなエスプレッソカップに少量を注ぎ、まるで薬液を飲むかのように、喉に染み込ませるかのように、ちびちびといただく。  
もちろん、一気に飲み干してもいい。

飲み終えた後は、珈琲の「あまりの凝縮っぷり」に、テキーラをキュッと飲み干したあとかのように「カーーーッ！」などという音が思わず口から漏れ出しそうになる。実際、漏れたりする。

いけない、簡単な説明で済ませるつもりだったのに、語りすぎてしまった。  
(珈琲にまつわる体験は、テンション上向きになるものが多く、つい饒舌になりやすい。)

要するに、非常に濃ゆい「珈琲液的」なエスプレッソ。  
そこに、「泡立てたミルク」を注いだものが、カプチーノやカフェ・ラッテといったものになる。

カプチーノは、ラッテよりも少量のミルクを使う。  
そして、ミルクのほとんど全てを泡立てた状態にして、エスプレッソに注ぐ。

「モコモコ、ふわふわ、苦味キュウーーッ、うまっっ！」

と、語彙があれな感じで表現すると、こんな感じ。(?)

対してカフェ・ラッテは、カプチーノよりも、ミルクを多く使う。  
割合で言うなら、カプチーノが「珈琲：ミルク＝1：2」くらいなのに対して、カフェ・ラッテは「1：4」くらい。  
泡立ては少なめに行うため、泡状ではない「液状のミルク」がカップの中にしっかりと残っている。

飲むと、

「ふわーん、まろーん、ゆるーん。  
珈琲の苦味も、ほんのり・・・ハッピー」

てな具合だ。(?)

- ・ミルクのまろやかさの中に、珈琲の苦味をしっかりと楽しみたい時には、カプチーノを。
- ・よりまろやかで柔らかな味わいを楽しみたい時には、カフェ・ラッテを。
- ・珈琲のインパクトをガツーンと味わいたいなら、エスプレッソを。

纏めるのなら、こんなところだろうか。

また、「ミルクの入った珈琲はお腹が重たくなる」という理由から、カプチーノもカフェ・ラッテも、「午前11時までの飲み物」という認識がイタリア人にはあるようだ。

そしてエスプレッソは、「消化を促してくれる効果がある」とされているため、食後は必ずエスプレッソなど、ミルクの入っていない珈琲を飲むことが一般的だとされる。

と、まあ珈琲ひとつとっても、日本と外国とでは認識が違うことがわかって面白い。

日本ではどちらかというと、「珈琲はミルクを入れた方が、お腹に優しい」という認識の方が一般的な気がする。

また日本では、エスプレッソといえば、その味わいの濃さゆえか「カフェインが多い飲み物」と認識されている気もする。だが実は、「深く焙煎する」「高温で抽出する」この二つの工程を経ているため、実際にはエスプレッソは、カフェインがかなり減少された飲み物だと言える。  
(カフェインは、熱を加えるごとに減少する性質がある。)

と、ここまで色々書きましたが、店主の信条は、これ一つ。

「飲みたいときに、飲みたいと感じたものを、飲みましょう」

です。

オール・ザ・ピーポー、悔いのない人生を。

# パンケーキのこと

## 誕生秘話（？）

2016年、真冬のある日。七里ヶ浜「ビルズ」さんのパンケーキがとても食べたくなった店主。けどその日は、この冬一番の寒さ。寒さが苦手だった当時の店主は、家を出ずしてなんとかビルズさんのパンケーキが食べられないものかと、味や食感を思い出しながら試行錯誤でパンケーキを作り始めます。

生地が崩壊したりフライパンから飛び出したり、冷蔵庫にあるものをあれこれ試しに使っては失敗したり。それでもめげずに何枚も焼いてみた結果、ついに、ビルズさんのパンケーキとは似ても似つかないパンケーキが完成。「七里ヶ浜を目指していたのに、気づいたら日本海にいた」といった趣きでした。

ところが、このパンケーキ。喫茶店を出してみると大好評。喫茶店のレギュラーメニュー、どころか、気づけば看板メニューへと出世していきました。

「思い立ったらとにかく自分の手を動かして、失敗してもめげずに、  
納得するまで試行錯誤してみるものだと、この体験から思いました」

・・とか言うと、なんかかっこいい感じですが、要するに、店主の「美味しいものに対する執念」と「寒さ嫌い」が功を奏して誕生した。そんな、冗談みたいな誕生秘話を持つ、喫茶ラムピリカの特製パンケーキです。どうもありがとうございます。

その後、2018年頃。小麦アレルギーを持つお客さまのご来店が偶然にも続くという時期があり、パンケーキを食べたそうにされているのを見て、「ぜひ、食べてもらいたい！」と思い。小麦アレルギーの方でも食べられる「スペルト小麦」を使ったパンケーキがメニューに加わりました。

さらに2020年頃。『日本人は、やっぱりお米！』と、店主に個人的コメブームが到来。お米を使ったメニューを増やし始めました。そして「パンケーキも、ぜひお米で！」と思い、米粉でパンケーキをレシピを研究してみるものの・・・「これは、味も食感も『お餅』としか言いようがない」ものが出来上がり（涙）一時、米粉のパンケーキを断念します。

その後、知人のアドバイスで、「米粉」ではなく「玄米粉」なら『餅』にならないかも、と教えてもらいました。試作してみたところ、想像以上にふんわりと、そして表面はこんがりと。

「これまでのパンケーキの中で、一番、美味しいかもしれない！」  
そう思えるほどのメニュー、「玄米粉のパンケーキ」が誕生となりました。

お客さん達や周りの人達にヒントをいただき、年々改良され、生地の種類が増え、トッピングの種類が増え・・・。さらには作り方にも何度も変化が生まれ・・・。

数えきれない回数のアップデートを経てきたのが、現在の喫茶店のパンケーキです。  
今後も変化を見せるのでしょうか？店主にも未知数です。

ただ一つ言えることは、心と身体に、「最高に嬉しい、美味しい！」  
そんな一枚を、これからも楽しく焼かせていただきたい、ということです。

喫茶店にて、一緒にお楽しみいただけましたら幸いです。



## たまごのこと

喫茶店を開いていると、たくさんの人と出逢います。

それと同時に、たくさん、「良い素材」にも出逢います。

喫茶店を通して出逢った人たちに紹介してもらった素材がほとんどです。

喫茶店の看板メニュー、パンケーキを焼くのに大事な「たまご」も、その一つ。

普段私たちが何気なく食べている、卵や鶏肉。その卵や鶏肉を生み出してくれる鶏たちが、飼育過程で与えられている餌や環境について、ご存知の方も多いかと思います。

身動きできない狭いゲージ。糞まみれの不衛生な飼育環境の中、病気にならないようにと与えられる大量の抗生物質。卵も食肉もできるだけ早く出荷できるようにと成長促進剤・・・。

その現実を初めて知った時は、とても悲しい、やるせない気持ちになりました。

自分がもし鶏だったら、と想像すると。そんな状態では絶対に暮らしたくないです。

だけど「そんな状態で」育ってきた鶏たちから、私たちは命をいただいて、今日も生きています。恩恵を受けていることは否めないけれど、知ってしまった以上、知らなかったことにはできません。では、「養鶏業界に革命を！」と言えるほどの情熱が湧くかといえばそうでもなく。勝手な人間です。

だけど知った以上、「知らないふり」は、しないでおこう、と思いました。

その後に起こした行動は、ささやかではあるけれど、「ニーズがあるなら供給も増えるだろう」という理由で、「平飼卵」をスーパーで選ぶようになりました。

さて、話は変わって5年ほど前のこと。喫茶店を通して知り合った方が、ある養鶏場のことを教えてくれました。それは、こんな養鶏場でした。

- ・ 寿命で亡くなった鶏だけを、食肉にする
- ・ 成長促進剤や抗生物質などは、鶏たちに一切与えない
- ・ 狭いケージの中ではなく、鶏たちが好きに走り回れる明るくて広い鶏舎や庭で飼育
- ・ 鶏たちには好きなタイミングで卵を産んでもらう
- ・ 餌は、発酵飼料や緑餌（青草）、自家栽培した旬の野菜など

この養鶏場について、はじめて聞いたときは感動しました。

「幸せ」という概念は鶏にはないでしょうが、この養鶏場に暮らす鶏たちは、きっとストレスも少なく、「幸せな」と人間が形容したくなるような環境で、のびのび暮らせているんじゃないかと思いました。

そしてほぼ同時期に、喫茶店を通して知り合った別の友人が、手作りのたまご蒸しケーキを食べさせてくれたことがありました。それが、あまりに美味しくて。店主は、甘いお菓子を食すると眠くなることが多いのですが、そのケーキは逆に、食べた後、元気が立ち満ちてくるような感覚がありました。

あまりに感動したので、聞いてみました。「どうやって作ったの？」友人は、「すごく簡単なレシピ。だけど、卵がすごいんだよ」と。詳しく聞くと、なんと偶然にも、前述した養鶏場の卵でした。



「素晴らしい理念を持っている上に、こんなに美味しいだなんて」  
「いや、逆だ。素晴らしい理念を持っているから、ここまで美味しくなるんだ」

感動した店主は、神奈川県二宮町の「コッコパラダイス」さんから、喫茶店の看板メニューのパンケーキを焼くために、卵を仕入れさせていただくことにしました。

仕入れ値は、普通の卵の実に5倍近く（！）上がりました。ですが、コッコパラダイスさんの卵を使って試作で焼いたパンケーキが、これまでのパンケーキをはるかに凌駕して美味しかったこと。そしてなにより、この素晴らしい理念を持って営まれている養鶏場を応援したい、こんな養鶏場が増えて欲しい！と願わずにいられないこと。これらの理由で、いまま喫茶店では、可能な限り、コッコパラダイスさんの卵でパンケーキを焼かせていただいています。

次のページへ続きます

「可能な限り」と書いたのには、理由があります。

コッコさんの卵でパンケーキを焼かせていただくようになってから、早や3年ほど。

卵を入荷するたびによく笑ってしまうのですが、パックを開けてみると毎度、大きさも色も、ほんとうに個性豊かな子たちが並んでいます。

割ったら双子だった、なんてこともありますし、「ダチョウか？」とツッコミ入れたくなるほど巨大な卵が紛れていることもあります。

殻の硬さ黄身の色も様々だったり、スーパーで買う卵では体験できない面白さがあります。

また、夏場などは暑さのため、鶏たちのやる気がなくなるそうで（笑）供給が追いつかず、入荷できない時があります。

でも、そういうのもなんだか、「いいな」と感じます。

鶏や卵や養鶏場の人たちの、自然なあり方、命の温度を感じます。

薬を使うなどして無理やり卵をたくさん産ませようとすることなく。あくまでも、

「鶏たちのペースで産んでもらう」

「鶏たちのペースで生きてもらう」

これって、なんだかすごくいいな。

それでいいよね、本当は。

（人間も、ほんとうはみんな、ひとりひとり違う、それぞれのペースがあるよね。）

そんなわけで、「可能な限り」コッコさんの卵を使わせていただいています。が、鶏たちの産卵ペースがゆっくりな時期には、別の平飼卵を使用してパンケーキを焼くこともあります。

それでもあくまでも、選ぶのは「平飼卵」の卵です。

どうぞご理解ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

以上、「推したまご」「推し農園」「推し飼育方法？」について語らせていただきました。

ここまでお読みいただき、本当にありがとうございます。

よかったら、皆様も。「幸せに暮らす鶏たちの産む、最高に美味しい卵」が世の中でスタンダードになる（かもしれない）ための一票を、「購入して、日々食べる」というカタチで、投じてみませんか？

コッコパラダイスさんのWebショップ





## オールドビーンズ珈琲との出逢い

喫茶ラムピリカを開業する2年ほど前。前職が多忙すぎたため病床にっていた当時の店主は、東京の西端の街で療養生活を送っていました。

体調がいい日には時々、一人で外を散歩。考えもなしに歩みを進めていると、いつの間にか電車に乗って、江ノ島方面に来ていることがありました。(当時は、まさかこの土地で喫茶店を開くことになるだなんて、少しも想像していませんでした。)

山手線に乗って、ひとしきりポーッとしたのち、「気が向いた駅で降りてみる」という、「山手線ぐるぐる散歩」をすることもありました。

ある日のこと。その日も「山手線ぐるぐる散歩」をしていたのですが、ふと思い立ち、「鶯谷」で降りてみることに。改札を出て、初めて歩く街の空気を吸い、たまたま通りかかったお寺の庭で休憩したりしながら、ゆっくりと歩き続けました。

ふと、甘くて香ばしい香りを鼻がキャッチします。その香りが、どんどん濃くなる先へ先へと歩みを進めると、一軒の小さな珈琲屋。昭和の趣が感じられる、緋色と茶色を基調としたレトロな店構え。そこには「北山珈琲店」と記されていました。

あまりに甘く、香ばしく、濃厚な珈琲豆の香り。お店の扉を開くと、その香りの濃度は一気に最高値を更新。まるで珈琲の成分が、微細な油の粒となって空気中を漂い、空間を隙間なく満たしているかのような。外から入って来て、まだまっさらだった自分の全身は、その珈琲の香りのミストに一気にひたされました。

病気のために、ずっと鈍くぼんやりとしていた全身の感覚が、そのとき少しだけ鮮明になったような感覚がありました。まどろみから、目が開かれたような。初めての体験に戸惑いながらも、勇気を出して珈琲を一杯オーダーしてみました。物腰のとても上品なマスターが、時間をかけてドリップしてくれます。

席まで運ばれてきた珈琲カップ。中には、珈琲というより、「珈琲液」と呼びたくなるような液体が入っていました。どろんとして、黒光りして、見るからに油分が多いのがわかります。そして放っている香りが只事ではない。集中力の全てが、その香りへと、半強制的に集約されてしまう。思考は奪われ、ただ恍惚とする。

あまりに魅惑的なその香りを十分に堪能した後で、やっと初めて、カップに口をつけてみました。一口、二口と、その「とろみ」を口の中で確かめて、喉の奥まで流します。

香りだけでもすでに、身体感覚の鮮明さが蘇りつつありましたが、その液体を飲むことで鮮明さはさらに鮮やかさを増しました。手足の20本の指のすべての先々が温かくなり、そこに確かに血が通っていることを思い出します。

病気の身ではあっても、自分の身体の細胞の一つ一つが、確かにまだ「生きている」という実感が湧きました。その時の感情は、言葉にし難いものでしたが、一番近いのは「安堵と喜び」だったのだと思います。その場では堪えましたが、胸のずっと奥の方から、安心感と共に涙が湧き上がりました。

そんなふうに出会ったのが、東京・北山珈琲店の「オールドビーンズ珈琲」でした。店主にとって、衝撃の出会いでした。こんなすごい飲み物が、世界にはあるのかと。

喫茶店を開業するとき、当時のマスターに「珈琲豆を使わせてください」とお願いし、快諾していただきました。そして今も変わらず、美味しい珈琲豆を喫茶店に送り届けていただいています。(2024年現在は、北山珈琲店では珈琲豆の販売のみ行っています。)

店主がいただいた感動は、次の人へ。喫茶店を訪れてくれる人たちへ。バトンをお渡しできたらいいな。しかし、まだまだ修行は続きそうだな。でもいつか到達できたらな。そんなことを願いながら、今日も祈るように。

ささやかですが、丁寧に。一杯ずつ、ドリップさせていただいています。

お茶とも違う、お酒とも違う。唯一無二の特性を持つ「珈琲」という飲み物には、もしかしたら、人が内側に秘めているものを呼び起こしてくれる。そんな役割があるのかもしれない。

生まれたとき人間は、心身一体となっている生き物だと思います。素直に泣き、素直に笑う。だけど大人になるにつれ、心と身体の間が薄くなってしまふことがあります。それは生きる上で、もしかしたら、とても辛いことかもしれません。

だけど珈琲を、静かに飲むひと時は――

力は抜け、思考は鎮まり、意識は醒め。自分の内へ内へと、自然と意識が向かう。

自分の内へ内へと、つながっていく。

そんな時間を、飲む人に許してくれるのが、珈琲の特別な・・・

代替のきかない、素敵な特性だと、店主は考えています。

*Timeless moment with a cup of coffee.*

*Cafe Impulso*

# 喫茶ラムピリカ

江の島近くの小さな喫茶店

不定期開店

## information

喫茶店について



開店・イベントスケジュール



ケータリング



オンラインショップ



レンタルスペース

