



今回のクルマはこのページの写真を撮影する五條カメラマンの愛車、ボルボV70。

クルマで行ける 🚗

大人の Cafe & Restaurant

Ruheplatz Zopf ~千葉・松戸~

東京外環道を外環三郷西インターで下り、江戸川を越えて松戸へ。
“矢切の渡し”で知られるこの地には、四季折々のドライブポイントが点在する。
松戸でスタートする最高の休日は、早朝から始まる。

松戸市の住宅地。通りに漂う焼きたてのパンの芳ばしい薫り。葡萄の蔓が絡まる看板と、木製のドアに詰め込まれたスタンドグラスが目印のパン屋、Backstube Zopf(パン焼き小屋 ツォップ)がこの地に店を構えてから40年近くが経つ。この2階に併設されているのは、ドイツ語で「寛ぎの場所」を意味するカフェ、Ruheplatz



Zopf(時を忘れる空間 ツォップ)。抑えられた照明と木目の豊かな店内に足を踏み入れると、なぜか懐かしい気持ちと呼び覚ます。じっくり時を重ねたアンティークのドアや家具が店内のあちこちに設えられ、3年半前にオープンしたとは思えないほど、ここでは時もゆっくり流れる。雑踏も喧騒も無縁の世界だ。

1階のパン屋には、平日は250種類、週末には

300種類のパンが並ぶ。併設されたカフェだからこそ、焼きたてのパンがいつでもチョイスできる環境を最大限に活用し、「パンがより美味しく楽しめること」をテーマにカフェを展開しているそうだ。パンに合わせたメニューを考案し、最良の味わい方を提案する。店頭販売だけのパン屋では叶えられない、熱々のサンドイッチ

や、一度に10種類以上のパンが楽しめるセットが定番としてメニューに載っている。随時焼き出されるパンがライブ感覚で楽しめる事は、最大のホスピタリティ。パン屋だからこそ早朝から味わえる朝食メニューには、一流ホテルも顔負けしそうな14点のフルコースが用意されている。また一つ、休日に早起きをする理由が生まれた。

Text: 山田 舞 / Photo: 五條伴好



フルコースの朝食メニュー、“ゆっくり朝食”。優雅に、たっぷり時間を掛けて味わいたい。



とろけるほど柔らかく煮込まれた、豚のいちじくソース煮込み。ほのかに甘酸っぱいソースが食欲をそそる。



オーダー後に絞られる青野菜ジュースは小松菜などの素材が、濃く青い味を醸し出す。



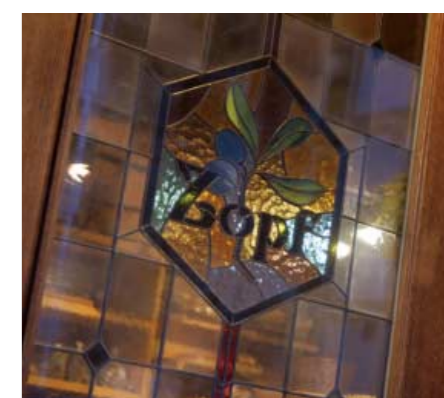
スモークサーモンのタルティーズ。ヨーグルト種から作るライ麦パンがベースに。



1皿に10種類以上の焼きたてパンが盛られたZopfパンセット。4種類のフィキシングを添えて。



天然酵母バゲットのフレンチトースト、パン・ベルデュ。メイプルシロップをかけていただく。



Ruheplatz Zopf

千葉県松戸市小金原2-14-3
Tel.047-727-3047
<http://www.zopf.jp/>
営業時間: 7:00~17:30
定休日: 木・金曜日と第3水曜日
総席数: 22席
駐車場: 17台
予約: 可

