

ヒジノワ CAFE & SPACE

だより

10月号

気が付けば空が高く青くなってきたこの頃。夜空に浮かぶ月も煌々と明るく夜道を照らします。

いよいよ秋真っ盛りの益子ではこれからのイベントに備え、なんとなく周囲も忙しくなってきたような。さまざま催しとともにヒジノワでの時間をお楽しみください。

ヒジノワスペース企画

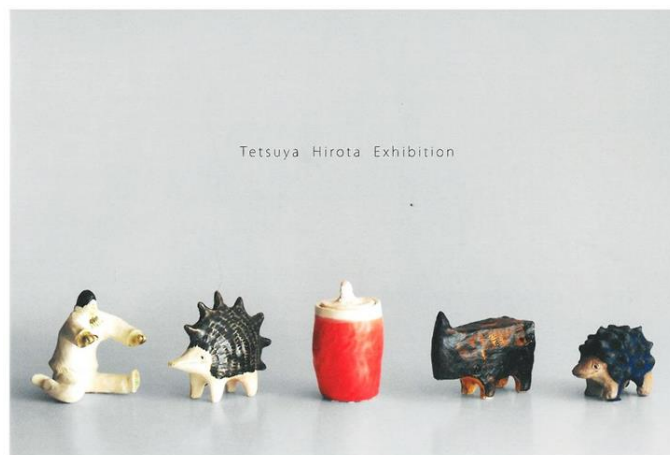
◆「Oh! ドレンチル」廣田哲哉 個展 Tetsuya Hirota Ceramics Exhibition

開催期間：～10月6日（金）

場所：ヒジノワギャラリー

展示協力／仁平古家具店（購入可能です）

ご好評をいただいている、とても愉快？な陶器の彫刻「Oh! ドレンチル 廣田哲哉個展」の会期が10月6日（日）まで延長されることになりました。まだご覧になっていない方、この機会をお見逃しなく！



◆「小春丸 益子組 花展」

開催期間 10月11日（金）～14日（月）

※11（金）は生け込み公開日

春の陶器市で、陶芸メッセ内「旧濱田邸」での展示が好評だった土浦市在住の華道家・小春丸さんは、益子町内でお教室をもっています。その生徒さんたちが、4日間にわたってヒジノワで展示を行います。

講師 小春丸

メンバー 稲垣恵美 小杉聖子 佐藤友美 高田純子 高松泰 高山純子
永田美雪 船越弘 横溝夕子 吉澤薫

10月 ヒジノワ・カフェ 予定表

月	火	水	木	金	土	日
9/30 ランチ&カフェ そばく	10/1 ランチ&カフェ urisoro	2 ランチ&カフェ urisoro	3 ランチ&カフェ 東京スコーン	4 ランチ&カフェ Warmth	5 ランチ&カフェ 手鞠	6 ランチ&カフェ 手鞠
7 ランチ&カフェ humming bird	8 ランチ&カフェ 色実茶寮 xen	9 ランチ&カフェ 中山タコス店 19:00まで営業	10 ランチ&カフェ 中山タコス店 19:00まで営業	11 ランチ&カフェ Warmth 16:00まで営業	12 ランチ&カフェ 東京スコーン	13 ランチ&カフェ Kitchen CRIU
14 ランチ&カフェ Kitchen CRIU	15 ランチ&カフェ 空色カフェ	16 ランチ&カフェ 色実茶寮	17 ランチ&カフェ 中山タコス店 19:00まで営業	18 ランチ&カフェ humming bird	19 ランチ&カフェ 手鞠	20 ランチ&カフェ urisoro
21 ランチ&カフェ urisoro	22 ランチ&カフェ 中山タコス店 *クラヤマカフェ* 21:00まで営業	23 ランチ&カフェ 中山タコス店 *クラヤマカフェ* 21:00まで営業	24 ランチ&カフェ 東京スコーン *クラヤマカフェ* 21:00まで営業	25 ランチ&カフェ 東京スコーン	26 ランチ&カフェ 手鞠	27 ランチ&カフェ 手鞠
28 ランチ&カフェ 手鞠	29 ランチ&カフェ そばく × 色実茶寮	30 ランチ&カフェ urisoro	31 ランチ&カフェ RISO+TOMO			

カフェ 11:00~17:00

(日曜10:00~)

ランチ 11:00~ なくなり次第終了

※ヒジノワカフェお問い合わせ

TEL : 0285-81-7380

e-mail : ヒジノワHP内の問い合わせフォームからお願いします

10月のカフェ出店者紹介

humming bird

ホットコーヒーのおいしい季節になってきました。Humming birdでは、ハンドドリップコーヒーとベトナム屋台料理風ランチをご用意してお待ちしています。ランチは コムディア(ごはんとおかずのワンプレート)・バインミー(ベトナム風サンドイッチ)の二種類。どちらもミニデザートとスープ付きです。また、笠間焼のうつわの展示もおこなっています。今月もぜひ、humming birdへお越しください(^)

空色カフェ

泉ベーカリーと空色カフェのコラボ。ブルスケッタのワンプレートランチ、スープ付きで800円。デザートとお飲み物もご用意してお待ちしております。

手鞠

秋の味覚、お任せ食事をご用意してお待ちしていますのでお楽しみにおいで下さい

中山タコス店

まだまだ暑い日が続きますが、辛いものとビールで乗り切りましょう! 夜20:00まで営業しています。

KitchenCRIU

陶器市も近づきだんだんレンズ豆のカレーの季節(?)になってきました。チキンカレーは鶏肉をヨーグルトとスパイスに漬け込んでから調理するので、とても柔らかくスパイシーに仕上がっています。スイーツは広田果樹園のリンゴがたっぷり!

RISO+TOMO

今月は、秋の恵みをボリューミーなカフェ井風に仕上げました。オムライスも新登場! 「食欲の秋」をどうぞお楽しみにいらしてください♪

en

オーガニックの素材やてんさい糖を使って、体にやさしい、素朴なお菓子を作っています。季節のしっとりマフィン、さくさくサブレ、お飲みもの各種をご用意してお待ちしています

Warmth

【彼】 「ここだ!」
【彼女】 「Warmth(ウォームス)?」
【彼】 「温もりとか温かみって意味らしいよ」
【彼女】 「それじゃあ、癒されちゃう? 笑」
【店員】 「いらっやませ!」
【彼女】 「えっ?」【彼】 「トマト?」
【彼女】 「お好み焼き?」
【彼】 「おー、なんか初めてだな!」
【店員】 「いかがですか?」
【彼女】 「…」
《トマトのお好み焼き》どうぞ御賞味あれ!
※10月11日はリゾットをご提供!

東京スコーン

カタチも味も新感覚、試した人すべてが「すごくおいしい!」と太鼓判なスコーン地ピザのランチセット。世界が取り合う希少な珈琲は毎回厳選。スコーンはもちろんその場でも持ち帰りでも。

色実茶寮

穀物菜食を基本としたお食事、天然酵母の焼き菓子、自然な甘みのスイーツをつくっています。大切に育てられた素材の味をお届けします。

そばく

旬の素材のモチ味を生かした、身体に優しいマクロビオティック料理です。実りの秋を味わうお昼ごはん、素朴な甘味をご用意してお待ちしております。*お弁当など承ります。

urisoro

10月のウリソロは「秋色のプレート」をご用意して、皆様をおまちしています。「旬のものを旬のうちに」おいしい季節を満喫してください。