

軽井沢トーストとは

軽井沢で提供されるフレンチトースト。
老舗ホテルからレストラン、カフェ等で
店ごとにそれぞれ個性豊かなスイーツ。

ギャラリーカフェ・ならの木



店内にはひときわ目を引くグランドピアノが置かれ定期的にコンサートが開かれているほか、3Dシャドーボックスの作品も並び教室も行われている。

トマトステーキパンベルデュ（スープ・サラダ・ドリンク付き）¥1,500（税込）※朝食・ランチメニュー



軽井沢トースト その6

編 ケビンさんからみた今回の軽井沢トーストの魅力やオススメのポイントを教えて下さい！



本軽井沢マップ
軽井沢トースト

<http://honkaruiawatap.wordpress.com/>

日本のお粥のようにどうやってパンを長期的に



ケビンさんのお店

Kevin's Bar
長野県北佐久郡軽井沢町
軽井沢東12-6
営業時間：18:00～23:00
tel 0267-27-0439

休木曜日

グラスワインやビール等が
ワンコインから楽しめる。

JR 軽井沢駅北口からすぐ。

美味しく食べられるのかという人々の発想から生まれたと思うんです』
『編 世界初の料理本に掲載されていたなんて！ それほど昔から定着した料理だつんですね。』
『ケイジには貧乏な騎士という料理がありましたが、これもフレンチトーストなんですよ。当時貴族たちはブティングを食べる習慣があり、貧乏な騎士はお金がなくブティングの代わりに固くなつたパンを利用したことから生まれたそうです。世界には昔から色々なフレンチトーストがあり、現在でもインドにはボンベイトーストがあつたり呼び方も作り方も自由でいいと思うんです。軽井沢トーストもシェフたちのCreativityによって広まっていくと面白いですね』



彩りの「軽井沢トースト」

御代田の静かな森の中に佇むギャラリーカフェ・ならの木。お店までのスロープを登りながら見えてくるのは広々としたテラス席。店内からも大きな窓から緑を見渡すことができ、自然に溶け込む空間が広がる。トマトステーキパンベルデュは、卵と一緒にチーズを使って一晩浸けたマフィンがポイント。外はカリカリ、中はしっとりのチーズがほのかに香るマフィンと、バジルソースとの相性もバッチリ。海老・トマト・バジルの彩りも綺麗で食欲をそそる一皿。また、こだわりのコーヒーは自家焙煎で、砂糖の代わりに羅漢果顆粒という乾燥果実を煎じた甘味料を使うのも特徴。

ギャラリーカフェ・ならの木

長野県北佐久郡御代田町馬瀬口 1597-276

営業時間：8:00～18:00 定休日：火 (7~9月無休)

tel 0267-41-0323

