



目黒区 おしゃれなカフェ巡りの旅



▲りんごのパイ

# パ リ 巴裡小川軒 目黒店 サロン・ド・テ

目黒本町2丁目6-13



▲小川軒ロール



▶ピオーネのショートケーキ



◀マロンスフレ



▶和菓のチキンラン



※ケーキは季節によって異なります。

Q1) お店ができた経緯について教えてください。

A) 約100年前に洋食店として小川軒は創立されました。

Q2) メニューについてこだわりはありますか？

A) 旬の素材の素の味を活かすことができるように意識をしています。例えば、リンゴひとつとっても様々な品種があり、それぞれの味や性質が異なります。どの品種がケーキの味をより引き立てるかを考え、選定しています。

Q3) 人気メニューを教えてください。

A) レーズンウィッチがダントツの人気商品です。昔から小川軒の顔であるレーズンウィッチは知名度も高く、多くの方から長く親しまれているため、現在でも小川軒の看板商品となっています。

Q4) 盛り付けの際に気を付けていることは何ですか？

A) 食べる過程において味だけでなく見た目も楽しめるよう、ケーキの断面の見目の美しさにもこだわっています。ケーキをフォークで割ったときに、果物で彩られた美しい断面となるよう計算しています。

Q5) 客層について教えてください。

A) 主にご年配の方が多くいます。そのため、客層に合わせたシックで落ち着いた感のある内装にしています。

Q6) 接客について大切にしていることはありますか？

A) お客様一人ひとりに満足していただけるよう、機械的な接客にならないように、丁寧に接することを心がけています。値段的にも必ずご満足いただけるようなクオリティのメニュー、そして接客を提供しています。



▲取材の様子

