



粒の存在感が際立つ  
粒あんが美味！



小倉トースト 500円 門ブレンド 450円(いずれも税込)

名古屋市東区  
珈琲門

# こだわりのコーヒーと小倉トーストで ティータイムを豊かに

## 名

古屋の喫茶店の定番メニュー、小倉トースト。

1921年、名古屋・栄の三越の隣にあった喫茶店『満つ葉(ま)つ葉』が発祥とされています。

『満つ葉』のオーナーは、大須で製菓業を営んでいて、メニューにはぜんざいもありました。店に通っていた旧制八高(現・名古屋大学)の学生たちは、バタートーストをぜんざいで浸して食べていました。それを見たオーナーがバタートーストに小倉あんを挟んで出したのが小倉トーストのはじまりです。

さて、今回紹介する東区種木町の『珈琲門』は、私お気に入りの喫茶店。取材や撮影の帰りに立ち寄りさせてもらっています。もともとは店自慢の「門特製カレー」(700円)を取材したのが縁でしたが、他のメニューもオーナーの古川正弘さん・佳奈さん夫妻のこだわりが詰まっています。

「小倉トースト」も他店とは明らかに異なります。目を引くのは、粒あんとともにトッピングされたホイップクリーム。なめらかな口溶けとほんのりとした甘さが、粒の存在感が際立つ粒あんと絶妙にマッチします。

また、ベースとなるトーストには、黒ゴマを生地に練り込んだゴマ食パンを使っています。黒ゴマの香ばしさが加わり、より美味しく食べられます。

『珈琲門』は、コーヒー専門店として1957年創業。こだわりのコーヒーを片手に小倉トーストを頬張って、豊かなティータイムをお過ごしください。



珈琲門  
オーナーの古川正弘さん・佳奈さん夫妻

## 店舗情報



## 珈琲門

住所/東区種木町1-15 種木ビル1F  
TEL/052-559-0759  
営業時間/水~金曜 8:00~18:30 (18:00L.O.)  
土・日曜・祝日 9:00~17:30 (17:00L.O.)  
月曜 8:00~17:30 (17:00L.O.)  
定休日/火曜・第1、3、5水曜



## 筆者Profile フードライター&カメラマン 永谷 正樹



名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。ブログ「永谷正樹、という仕事。」を毎日更新中。

