



武蔵小杉駅から徒歩5分、下町の商店街にカフェパティストはある。店内はオープンキッチン、大きな窓、むき出しの天井とデザインにもこだわりがあるというだけあり、とてもスタイリッシュ。広い店内は、ゆったりとくつろげる空間となっている。また、大きなソファ席やお子様メニューがあることからお子様連れの方にも配慮されている事が覗える。

カフェでありながら本格的な料理を提供するというコンセプトからメニューはパティシエ、ソムリエが提案するだけあり、とてもおしゃれで繊細だ。主に料理を作るのはパティシエの大山様。食事はもちろんのこと、スイーツは本格的なものばかり。「このスチコンは小型で安価なのに風量調整が出来る点が気に入りました。肉、魚はもちろんパンやスイーツと、料理全般に使用しています。」と大山様は言う。隣に並ぶ電磁調理器も、加熱スピードが早く重宝されている様子。また、看板メニューのフレンチトーストは、丸くインパクトがあり女子が好むこと間違いなしのビジュアルと食感だ。「フレンチトーストはコンビで蒸気量を少なくし、表面はカリッと中はふわトロに仕上げます。」ランチコースをたいらげた後でも食べたくなる程に魅力的である。そんなスイーツにこだわりを持つカフェパティスト。いずれは洋菓子店も展開していきたい、とソムリエの兼松様は言う。



広々としたオープンキッチンでスタッフの方が笑顔でお出迎え！



～ネオカフェ～

Cafe Patiste 様

ご使用機器

CSI3-E5

(小型スチームコンベクション)

CI-127-633T

(電磁調理器)



住所：〒211-0011

神奈川県川崎市中原区下沼部 1762

セントラルガーデン 207

TEL：044-948-7494

営業時間：ランチ

11:00～14:00

カフェ

13:00～17:30

ディナー

17:30～23:00 (LO 22:30)

定休日：月曜日

席数：26席



泡のスープと自家製パン



シマアジのなめろうと

レンズ豆のリゾット



リコッタチーズのブラマンジェ



おすすめメニューのフレンチトースト！
自家製アイスとの相性抜群！