

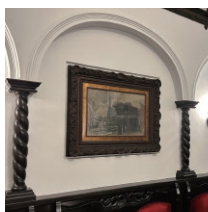
京の喫茶・カフェ巡り #2

高瀬川沿いに立つ老舗の喫茶店「フランソア喫茶室」。その建物が2003年に喫茶店としては初めて国の登録有形文化財に指定されました。ステンドグラスの窓が陽光を取り入れるだけでなく、人々を誘うかのように白壁に映えています。



珈琲または紅茶と共に味わえるケーキセットは1,350円(以下、価格は税込)。写真にあるのは「レアチーズケーキ」。オレンジコンフィがのった特製プリンも900円で、セットにすると1,550円。

創業者は、もともと画家志望だった立野正一さんです。思想や芸術を自由に語り合える場所をつくろうと、1934年に「フランソア喫茶室」を開業しました。設計・デザインを手がけたのは、京都帝国大学(後に京都大学に改称)に留学していたイタリア人アレッシンドロ・ベンチベニと、日本人画家らでした。店名は、立野さんが愛した画家、フランソア・ミレーに由来します。



名店の扉を開けると、1941年にイタリアの豪華客船の内装をイメージして大改装された北棟が広がります。その当時のデザインがほぼそのまま守り続けられています。

収集した絵画を店内に飾っており、その中には、限定複製の『モナ・リザ』や、画家・伊谷賢蔵がパリで同店のために描いた『セーヌ河畔』があります。陶製のフクロウと共に創業時から同店の歴史を見守ってきました。座席数は、創業地の南棟と、

北棟を合わせて80席(テーブル席)となっています。

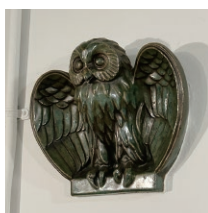
フランソア喫茶室は、創業者夫婦から次女の今井香子さん(代表取締役社長)に後継され、さらに、その長女で取締役の近藤光さんが現在、第一線で活躍しています。

近藤さんは「祖父はお洒落な人でした。気は短かったけれど、私には優しく、かわいがってくれました」と振り返ります。

クラシック音楽を聴きながら

珈琲を味わえるサロンのような喫茶室は、とりわけ言論統制される戦時中や、戦後において、異彩を放ちました。反戦の思いをもつ人たちが訪れ、創業者夫婦は彼らを応援しました。名店は、画家や学者、映画・演劇の関係者など、多くの人々を魅了し、著名人も珍しくありません。

「40年ぶりに来ました」と目を輝かせるお客様もあり、「変わらない佇まいによっ



てエモーショナルになれるのでしょう」と近藤さん。最近では、観光客も増えたそうです。

「ご来店されたときに、珈琲の香りに気持ちが高揚し、その味と時間を楽しんでいただければ何よりです」

人が求める珈琲の味は千差万別で、また一昔前に比べて人々の舌が肥え、味覚へのこだわりが強まる中で、“昔ながらの味”を念頭に

おきながら、現時点でベストであろうスタンダードな味を探し求めていくそうです。ケーキについても、厳選した素材を使って昔ながらのやり方で真面目に作っていくと言い、そのため仕上がりは「素朴な感じだと思います」と語ります。

最も人気があるケーキセットは1,350円(以下、価格は税込)。中でもよく選ばれるのは、デンマーク産クリームチーズを使用し、ブルーベリーソースを添えたレアチーズケーキ。またケーキには珈琲と紅茶のどちらも合うそうです。なお、珈琲と紅茶はどちらも単品で700円。

どの席に座るかによって、見える景色が違ってくるのも同店の魅力の一つ。また比較的午前中や食事ときはお客様が少なく静かで、日中のティータイムには賑わうなど、時間帯によって変化する店内のムードを楽しむこともできます。

長い歴史があるゆえに、どこかを修繕しても、また別のところを直す必要が出てくるそうですが、「お店の色というのがあると思います。喫茶業は、単に飲み物をご提供すればよいというのではなく、準備を怠らず、清潔な空間を保ち続けてお客様をお迎えするというのが私のポリシーです。

祖父母や母が作ってくれた基盤があり、私は恵まれています。そしてお客様やスタッフなど、集まる人々の活きた暮らしがあってお店を続けていけるのだろーと思っています」



フランソア喫茶室

京都市下区西木屋町通四条下ル
TEL 075-351-4042

URL <https://francois1934.com/>

営業時間 11:00~22:00 (ラストオーダー
フード類20:00 ドリンク&ケーキ21:30)

定休日 基本的に年中無休

※12月31日、元旦、1月2日は休業
阪急「京都河原町」駅下車1番B出口すぐ

