



CAFE LAMPILICA

喫茶 MENU

## 人生に、美しい余白を。

喫茶ラムピリカは、2015年1月31日  
江の島の近く、片瀬という土地に誕生しました

「ラムピリカ」はアイヌ語です

「ラム」は 〈心〉や〈精神〉  
「ピリカ」は 〈美しい〉 〈清い〉 〈いい塩梅〉

などを意味します

時間を忘れてしまうような ゆったりとした空間で  
美しい音楽や 絵や 光に包まれながら  
心も身体も ほっとほどけてしまうような  
美味しい珈琲を

そんな想いから誕生したのが、喫茶ラムピリカです

誕生から10年以上が過ぎ  
喫茶店の表情も少しずつ変化を見せてきました

これからも居心地のよい空間づくりを 大切にしながら  
丁寧に 心を込めて 珈琲を淹れ 食事を作り

それでいて《喫茶店》の枠にとらわれず  
表現が 人が それぞれの時間が往き交う  
風通しのよい場でありたいと願っています

2025年10月 吉日  
喫茶ラムピリカ店主  
水島 千秋

表紙と裏表紙は、画家・田中房代さんによる水彩画作品です。  
喫茶ラムピリカをイメージして描いてくださいました。  
原画が店内に展示されていますので是非ご鑑賞ください。



「美味しいもの、美しいもの、心地よい時間は  
人を元気にする」

## COFFEE

- ハンドドリップ珈琲 600 yen
- ハンドドリップ珈琲 double (マグカップ) 800 yen
- ハンドドリップ珈琲 cold 700 yen
- エスプレッソ 500 yen
  
- カプチーノ 700 yen
- カフェ・ラッテ 700 yen
- ジンジャー・ブレッド・ラッテ 800 yen
  
- カフェ・オーレ・メープル hot 800 yen
- カフェ・オーレ・メープル cold 800 yen

カプチーノ、ラッテ、オーレに使う  
「低温殺菌牛乳」は「有機豆乳」に変更できます。  
ご希望の方はオーダーの際にお伝えください。

※ 当喫茶店の価格表示は  
すべて税込表示です



photograph by Hideaki Kayano

#### ○ 熟成オールドビーンズ珈琲について

「オールドビーンズ珈琲」とは、焙煎前の珈琲豆を長期間（2～3年。年代ものは30年など）適切な環境で寝かせ、熟成させた珈琲豆のことをいいます。独特の深み・コク・まろやかな口当たりや芳醇な香りが特徴です。まずはストレートでお愉しみください。

#### ○ 月の珈琲について

店主の友人、信頼する焙煎士が、月の満ち欠けに合わせ満月と新月のタイミングで焙煎を行っています。「季節ごとに味わいたくなる珈琲」を意識して豆の種類や焙煎の深さなどを選んでもらっています。



月の珈琲  
SHOP PAGE

## TEA

ALL 600 yen

- 三重県産 野草茶
  - 三重県産 よもぎ茶
- } 天然の野草を天日干し・  
炭火乾燥させたお茶です
- 無農薬 紅茶 ( hot / cold )
  - 無農薬 ハーブティー ( hot / cold )
    - トウルシー・シナモン
    - レモングラス
  - 14スパイスのスリランカ ティー (Samahan)

## ORGANIC JUICE

ALL 600 yen

Kidsジュース 400 yen  
(15歳以下の方限定)

- オレンジ
- ミックスベリー
- りんご
- マンゴーオレンジ



TAKE OUT OK!

## SPICE DRINK

- 薬膳クラフトコーラ (cold / hot) 800 yen
- made with  
100% African  
spices
- アフリカコーラ 800 yen
- 黒岩塩入り • 黒糖豆乳チャイ (cold/hot) 700 yen
- 波照間黒糖と有機豆乳のココア (hot) 700 yen
- ジンジャー甘酒 (hot) 700 yen

## AMAZAKE SMOOTHIES (VEG.)

甘酒・有機バナナ・有機ヘンプナッツをベースに作る特製スムージー

※ 砂糖・乳製品 不使用

- |            | Large    | Small     |
|------------|----------|-----------|
| • ミックスベリー  | 800 yen  | / 600 yen |
| • 麻炭バナナ    | 900 yen  | / 700 yen |
| • アーモンドバナナ | 1000 yen | / 800 yen |

## ALCOHOL

- ヒューガルテン・ホワイト 800 yen
- ハートランド 800 yen
- 有機 ワイン・ミニボトル (赤 or 白) 1200 yen



ミックスベリーの甘酒スムージー

TAKE OUT OK !

軽食・おやつ

● 本日のパン・焼き菓子

玄米粉や米粉、スペルト小麦を使った焼き菓子  
発酵バターのクロワッサンなど日替わりでご用意しています。

内容は黒板でご確認ください。



*photograph by Yuko Tanaka*

## ● フルーツ・ヴィーガン・チーズケーキ

800 yen

上の層は、フルーツたっぷりのロー（非加熱）ケーキ。  
下の層は、塩気とコクのあるベイクド（焼成）ケーキ。

2種類のヴィーガン・チーズケーキを結合させてつくる  
喫茶店オリジナルレシピのケーキです。

・ 動物性素材・砂糖・グルテン・・・ ALL FREE



- ・旬のフルーツを使うため、毎週内容が異なります
- ・テイクアウトの際は、保冷剤と保冷バッグ代で100円をいただきます。  
(保冷バッグと保冷剤をお持ち込みいただいた場合は無料です)
- ・オーダーメイドのホールケーキ、ご予約承ります。  
詳細はスタッフまで。

## ● ヴィーガン・チョコレート・トリュフ

- |        |         |
|--------|---------|
| ・ 1ピース | 400 yen |
| ・ 2ピース | 600 yen |

デーツやココナッツミルクでつくる自家製チョコレート。  
スパイスと黒岩塩が甘みを引き立てます。

仕上げに、香り豊かな無農薬オリーブオイルと  
ピンクペッパーを添えて。

珈琲だけでなく、ワインのお供にもどうぞ。

・ 動物性素材・砂糖・グルテン・・・ ALL FREE



喫茶ラムピリカの  
**特製パンケーキ**

○ すべてのパンケーキに使っています ○



平飼い卵



低温殺菌牛乳



クリームチーズ



有機メープルシロップ



バター



シナモン



黒岩塩

How To Order

**1** トッピングをお選びください

● バター & メープル

1100 yen

トッピング: バター & メープルシロップ

● 季節のフルーツ

1700 yen

トッピング: フルーツ3~4種、くるみ、ミックスベリー  
有機豆乳レモンホイップクリーム、有機ヘンプナッツ

● ミックスベリー

1400 yen

トッピング: ミックスベリー、有機豆乳レモンホイップクリーム  
くるみ、有機ヘンプナッツ

● 有機バナナ

1600 yen

トッピング: 有機バナナ、有機豆乳レモンホイップクリーム  
くるみ、有機ヘンプナッツ

● アボカド & ベーコン

1700 yen

トッピング: アボカド、無塩せきベーコン、くるみ  
有機ヘンプナッツ

**2** 粉の種類をお選びください

※ それぞれの粉の特徴は、2ページ先に記載しています

● 自然栽培 玄米粉

● スペルト小麦

ミルク変更できます

● 甘酒 (+100yen)

● 有機ココナッツミルク (+200yen)



- 焼き時間は約 20 分
- 一度に焼ける枚数は 2 枚
- 混雑状況によっては、ご予約をいただいている場合、長時間お待たしいただく場合がございます。  
ご了承ください。

ラムピリカの特製パンケーキ

## 粉ごとの特徴

### ① 自然栽培 玄米粉

ミネラルたっぷり、玄米粉使用。

外はさっくり、中はふわふわ。香ばしい。

食べ応えはあるけれど、食後のお腹への影響は優しい。

店主のおすすめです。

### ② スペルト小麦

品種改良前の、原種の小麦。「古代小麦」とも呼ばれます。

小麦アレルギーの方が食しても、85-90%の方が

アレルギーを発症しないと言われています。

ふわふわ、しっとり、表面はこんがり。

玄米粉よりもデザート感があります。

## **特製パンケーキは予約制です**

※ご来店後にオーダーされる場合は、  
サイトからお申し込みいただくか  
直接スタッフにお声がけください。

QRコードを読み込み  
予約サイトから  
オーダーしてください。



## 素材のこと

当喫茶店では可能な限り、自然栽培や有機農法でつくられた素材もしくは店主が直接お会いしたことのある方が作られている素材などを使っています。

「身体にやさしいから」「美味しいから」という理由ももちろんありますが・・・

つくり手の愛情や、情熱が感じられる素材  
製造過程に、生物や環境への負荷が少ない素材・・・

「手にとった時、嬉しくなる」  
「人におすすめしたくなる」  
「世界に増えてほしいと願ってしまう」

そんな素材を選ばせていただいています。

私たちのささやかな選択の一つ一つが、幸せな「今」へ。  
そしてますます幸せな「みんなの未来」へと繋がりますように。

喫茶ラムピリカ





*photograph by Hideaki Kayano*



## e s s a y

店主や、店主の友人、常連さんたちによる  
喫茶店や珈琲にまつわるエッセイです。  
待ち時間の間などにお楽しみください。

「カプチーノだとか、カフェ・ラッテだとか、エスプレッソだとか」

「パンケーキのこと」

「たまごのこと」

「オールドビーンズ珈琲との出逢い」

words by 店主

\*

「父の珈琲」

words by Mibo

\*

“Timeless”

words by Minori.F

\*

「転職と父性」

words by Hideaki.K

## カプチーノとか、カフェ・ラッテとか、 エスプレッソとか

カプチーノやカフェ・ラッテは、朝に。  
エスプレッソは、午後に。

店主がそう学んだのは、2024年の夏。  
初めてイタリアへ、「珈琲文化を学ぼうの旅」をしたときのこと。

カプチーノも、カフェ・ラッテも、抽出したてのエスプレッソを使う。

「そもそも、エスプレッソってなんなのさ？」  
という方のために簡単に説明すると、

・極細挽きにした深煎りの珈琲豆に、沸騰した水で圧力をかけながら抽出した珈琲  
という定義になる。

ドリップ珈琲とは異なり、その液体は、珈琲濃度、密度が非常に高い。  
その姿は、「珈琲」というより、珈琲を凝縮させた「珈琲液」と表現したい。

飲む時は、小さなエスプレッソカップに少量を注ぎ、ちびちびといただく。  
もちろん、一気に飲み干してもいい。

濃縮された液体は、珈琲の濃ゆい香り、旨み、苦味、甘み、ささやかな酸味などなど・・・  
味わいの個性のつぶつぶが、小さな液体の中に「きゅっ」と詰まっていて、口の中いっぱいに遊ぶ。

飲み終えた後は、そのあまりの濃密さ、インパクトに、意識がパキッとクリアになる。  
「カーネーッ！」などという音が思わず口から漏れ出しそうになる。

そんな濃密なエスプレッソに、「泡立てたミルク」を注いだものが、  
「カプチーノ」や「カフェ・ラッテ」といった飲みものになる。

「カプチーノ」は、カフェ・ラッテよりも少量のミルクを使う。  
そして、ミルクのほとんど全てを泡立てた状態にして、エスプレッソに注ぐ。

対して「カフェ・ラッテ」は、カプチーノよりも多くのミルクを使う。  
泡立ては少なめに行うため、泡状ではない「液状のミルク」がカップの中にしっかりと残っている。

割合で言うなら、カプチーノが「珈琲：ミルク = 1 : 2」なのに対して  
カフェ・ラッテは「1 : 4」くらい。

まとめると、

・エスプレッソ

→ 珈琲のインパクトや個性を、しっかりと味わいたい時に。

・カプチーノ

→ ミルクのまろやかさの中に、珈琲の苦味をしっかりと楽しみたい時に。

・カフェ・ラッテ

→ ミルクのまろやかさの中に、ほんのりと柔らかな珈琲の味わいも楽しみたい時に。

イタリアで新しく知ったことの一つに、「カプチーノも、カフェ・ラッテも、午前 11 時までの飲み物」という認識が、イタリア人にはあるということ。「ミルクの入った珈琲はお腹が重たくなる」という理由から、午後以降に飲むことはあまりないのだという。

そもそもう一つ知ったことは、エスプレッソは実は「カフェインが少なく、消化を促してくれる飲み物」だということ。そのため「食後に飲むのはエスプレッソ」という通念がイタリア人にはあるそうだ。

カプチーノやラッテのような「ミルクの入っている飲み物」は、食後の胃にさらに負担をかけるという理由から、食事の後には飲まないという。

珈琲ひとつとっても、日本と外国とでは認識が違うことがわかって面白い。

日本ではどちらかというと、「珈琲はミルクを入れた方がお腹に優しい」という認識の方が一般的な気がする。

また日本では、エスプレッソといえば、その味わいの濃さゆえか「カフェインが強い飲み物」と認識されていることが多い。

だけど実際には、①深く焙煎して ②高温で抽出する という二つの工程を経ているために、エスプレッソはカフェインがかなり減少された飲み物だそうだ。(カフェインは、熱を加えるごとに減少する性質がある。)

と、ここまで色々書きましたが。

いろいろな知識や常識がひしめき合うなか、結局、店主の信条はこれ一つ。

「**飲みたいときに、飲みたいと感じたものを、飲みましょう**」

です。

オール・ザ・ピー・ポー、悔いのない人生を。

WORDS BY 店主

# パンケーキのこと

## 誕生秘話（？）

2016年、真冬のある日。七里ヶ浜「ビルズ」さんのパンケーキがとても食べたくなった店主。だけどその日は、この冬一番の寒さ。寒さが苦手だった当時の店主は、家を出でてなんとかビルズさんのパンケーキが食べられないものかと、味や食感を思い出しながら試行錯誤でパンケーキを作り始めます。

生地が崩壊したりフライパンから飛び出したり、冷蔵庫にあるものをあれこれ試しに使っては失敗したり。それでもめげずに何枚も焼いてみた結果、ついに、ビルズさんのパンケーキとは似ても似つかないパンケーキが完成。「七里ヶ浜を目指していたのに、気づいたら日本海にいた」といった趣きでした。

ところが、このパンケーキ。喫茶店で出してみると大好評。喫茶店のレギュラーメニュー、どころか、気づけば看板メニューへと出世していきました。

「思い立ったらとにかく自分の手を動かして、失敗してもめげずに、納得するまで試行錯誤してみるものだと、この体験から思いました」

・・とか言うと、なんかかっこいい感じですが、要するに、店主の「美味しいものに対する執念」と「寒さ嫌い」が功を奏して誕生した。そんな、冗談みたいな誕生秘話を持つ、喫茶ラムピリカの特製パンケーキです。ありがとうございます。

その後、2018年頃。小麦アレルギーを持つお客様のご来店が偶然にも続くという時期があり、パンケーキを食べたそうにされているのを見て、「ぜひ、食べてもらいたい！」と思い。小麦アレルギーの方でも食べられる「スペルト小麦」を使ったパンケーキがメニューに加わりました。

さらに2020年頃。『日本人は、やっぱりお米！』と、店主に個人的コメブームが到来。お米を使ったメニューを増やし始めました。そして「パンケーキも、ぜひお米で！」と思い、米粉でパンケーキをレシピを研究してみるものの・・・「これは、味も食感も『お餅』としか言いようがない」ものが出来上がり（涙）一時、米粉のパンケーキを断念します。

その後、知人に「米粉」ではなく「玄米粉」なら『餅』にならないかも、と教えてもらいました。試作してみたところ、想像以上にふんわりと、そして表面はこんがりと。  
「これまでのパンケーキの中で、一番、美味しいかもしれない！」  
そう思えるほどのメニュー、「玄米粉のパンケーキ」が誕生となりました。

お客様達や周りの人達にヒントをいただき、年々改良され、生地の種類が増え、トッピングの種類が増え・・・。さらには作り方にも何度も変化が生まれ・・・数えきれない回数のアップデートを経てきたのが、現在の喫茶店のパンケーキです。

今後も変化を見せるのでしょうか？店主にも未知数です。

ただ一つ言えることは、「美味しい！嬉しい！元気が出る！」  
そんな一枚を、これからも楽しく焼かせていただきたい、ということです。

喫茶店にて、一緒に楽しみいただけましたら幸いです。

WORDS BY 店主

## たまごのこと

喫茶店を開いていると、たくさんの人と出逢います。

それと同時に、たくさんの、「良い素材」にも出逢います。

喫茶店を通して出逢った人たちに紹介してもらった素材がほとんどです。

喫茶店の看板メニュー、パンケーキを焼くのに大事な「たまご」も、その一つ。

普段私たちが何気なく食べている、卵や鶏肉。その卵や鶏肉を生み出してくれる鶏たちが、飼育過程で与えられている餌や環境について、ご存知の方も多いかと思います。

身動きできない狭いゲージ。糞まみれの不衛生な飼育環境の中、病気にならないようにと与えられる大量の抗生物質。卵も食肉もできるだけ早く出荷できるようにと成長促進剤・・。

その現実を初めて知った時は、とても悲しい、やるせない気持ちになりました。

自分がもし鶏だったら、と想像すると。そんな状態では絶対に暮らしたくないですよね。だけど「そんな状態で」育ってきた鶏たちから、私たちは命をいただきて、今日も生きています。恩恵を受けていることは否めないけれど、知ってしまった以上、知らなかつたことはできません。では、「養鶏業界に革命を！」と言えるほどの情熱が湧くかといえばそうでもなく。勝手な人間です。

だけど知った以上、「知らないふり」はしないでおこう、と思いました。

その後に起こした行動は、ささやかではありますが「ニーズがあるなら供給も増えるだろう」という理由で、「平飼い卵」をスーパーで選ぶようになりました。

さて、話は変わって5年ほど前のこと。喫茶店を通して知り合った方が、ある養鶏場のことを教えてくれました。それは、こんな養鶏場でした。

- ・寿命で亡くなった鶏だけを、食肉にする
- ・成長促進剤や抗生物質などは、鶏たちに一切与えない
- ・狭いケージの中ではなく、鶏たちが好きに走り回れる明るくて広い鶏舎や庭で飼育
- ・鶏たちには好きなタイミングで卵を産んでもらう
- ・餌は、発酵飼料や緑餌（青草）、自家栽培した旬の野菜など

この養鶏場について、はじめて聞いたときは感動しました。

「幸せ」という概念は鶏にはないでしょうが、この養鶏場に暮らす鶏たちは、きっとストレスもなく、「幸せな」と人間が形容したくなるような環境で、のびのび暮らせているんじゃないかなと思いました。

そしてほぼ同時期に、喫茶店を通して知り合った別の友人が、手作りのたまご蒸しケーキを食べさせてくれたことがありました。それが、あまりに美味しいくて。

店主、甘いお菓子を食べると眠くなることが多いのですが、そのケーキは逆に、食べたあと元気が充ち満ちてくるような感覚がありました。

あまりに感動したので、聞いてみました。「どうやって作ったの？」

友人は、「すごく簡単なレシピ。だけど、卵がすごいんだよ」と。

詳しく聞くと、なんと偶然にも、前述した養鶏場の卵でした。



「素晴らしい理念を持っている上に、こんなに美味しいだなんて」

「いや、逆だ。素晴らしい理念を持っているから、ここまで美味しいとなるんだ」

感動した店主は、喫茶店の看板メニューのパンケーキを焼くために、神奈川県二宮町の「コッコパラダイス」さんから卵を仕入れさせていただくことにしました。

仕入れ値は、普通の卵の実に5倍近く（！）上がりました。

ですが、コッコパラダイスさんの卵を使って試作で焼いたパンケーキが、これまでのパンケーキをはるかに凌駕して美味しいかったこと。

そしてなにより、この素晴らしい理念を持って営まれている養鶏場を応援したい、こんな養鶏場が増えて欲しい！と願わずにいられないこと。これらの理由で、いまも喫茶店では可能な限り、コッコパラダイスさんの卵でパンケーキを焼かせてもらっています。

「可能な限り」と書いたのには、理由があります。

コッコさんの卵でパンケーキを焼かせていただくようになってから、早や3年。

卵を入荷するたびによく笑ってしまうのですが、パックを開けてみると毎度、大きさも色も、ほんとうに個性豊かな子たちが並んでいます。

割ったら双子だった、なんてこともありますし、「ダチョウか?」とツッコミ入れたくなるほど巨大な卵が紛れていることもあります。殻の硬さや黄身の色も様々だったり、とにかくスーパーで買う卵では体験できない面白さがあります。

また、夏場などは暑さのため、鶏たちのやる気がなくなるそうで(笑)、供給が追いつかず、入荷できないことがあります。

でも、そういうのもなんだか、「いいな」と感じます。

鶏や卵や、養鶏場の人たちの、自然なあり方、命の温度を感じます。

薬を使うなどして無理やり卵をたくさん産ませようとする事なく、あくまでも、

「鶏たちのペースで産んでもらう」

「鶏たちのペースで生きてもらう」

これって、なんだかすごくいいな。

それでいいよね、本当は。

(人間も、ほんとうはみんな、ひとりひとり違う、それぞれのペースがあるしね。)

そんなわけで、「可能な限り」コッコさんの卵を使わせていただいています。が、鶏たちの産卵ペースがゆっくりな時期には、別の平飼い卵を使用してパンケーキを焼くこともあります。

それでもあくまでも、選ぶのは「平飼い」の卵です。どんなふうに鶏が育てられ、卵が生み出されるのか——このことを、少しでも想像しながら卵を選びたいのです。

以上、「推したまご」「推し農園」「推し飼育方法?」などについて語らせていただきました。

ここまでお読みいただいて、本当にありがとうございます。

よかつたら、皆様も。

「幸せに暮らす鶏たちの産む、最高に美味しい卵」が世の中でスタンダードになる(かもしれない)ための一票を、「購入して、日々食べる」というカタチで、投じてみるのはいかがでしょう?

WORDS BY 店主

コッコパラダイスさんのWebショップ 



## オールドビーンズ珈琲との出逢い

喫茶ラムピリカを開業する2年ほど前。前職が多忙すぎたため病床についていた当時の店主は、東京の西端の街で療養生活を送っていました。

体調がいい日には時々、一人で外を散歩。考えもなしに歩みを進めていると、いつの間にか電車に乗って、江ノ島方面に来ていることがありました。（当時は、まさかこの土地で喫茶店を開くことになるだなんて、少しも想像していませんでした。）

山手線に乗って、ひとしきりボーッとしたのち、気が向いた駅で降りてみる「山手線ぐるぐる散歩」をすることもありました。

ある日のこと。その日も「山手線ぐるぐる散歩」をしていたのですが、ふと思い立ち、「鶯谷」で降りてみることに。改札を出て、初めて歩く街の空気を吸い、たまたま通りかかったお寺の庭で休憩したりしながら、ゆっくりと歩き続けました。

ふと、甘くて香ばしい香りを鼻がキャッチします。その香りが、どんどん濃くなる先へ先へと歩みを進めると、一軒の小さな珈琲屋。昭和の趣が感じられる、緋色と茶色を基調としたレトロな店構え。そこには「北山珈琲店」と記されていました。

あまりに甘く、香ばしく、濃厚な珈琲豆の香り。お店の扉を開くと、その香りの濃度は一気に最高値を更新。まるで珈琲の成分が、微細な油の粒となって空気中を漂い、空間を隙間なく満たしているかのような。外から入って来て、まだまっさらだった自分の全身は、その珈琲の香りのミストに一気にひたされました。

病気のために、ずっと鈍くぼんやりとしていた全身の感覚が、そのとき少しだけ鮮明になったような感覚がありました。まどろみから、目が開かれたような。初めての体験に戸惑いながらも、勇気を出して珈琲を一杯オーダーしてみました。物腰のとても上品なマスターが、時間をかけてドリップしてくれます。

席まで運ばれてきた珈琲カップ。中には、珈琲というより、「珈琲液」と呼びたくなるような液体が入っていました。どろんとして、黒光りして、見るからに油分が多いのがわかります。そして放っている香りが只事ではない。集中力の全てが、その香りへと、半強制的に集約されてしまう。思考は奪われ、ただ恍惚とする。

あまりに魅惑的なその香りを充分に堪能した後で、やっと初めて、カップに口をつけてみました。一口、二口と、その「とろみ」を口の中で確かめて、喉の奥まで流します。

香りだけでもすでに、身体感覚の鮮明さが蘇りつつありましたが、その液体を飲むことで鮮明さはさらに鮮やかさを増しました。手足の20本の指のすべての先々が温かくなり、そこに確かに血が通っていることを思い出します。

病気の身ではあっても、自分の身体の細胞の一つ一つが、確かにまだ「生きている」という実感が湧きました。その時の感情は、言葉にし難いものでしたが、一番近いのは「安堵と喜び」だったのだと思います。その場では堪えましたが、胸のずっと奥の方から、安心感と共に涙が湧き上りました。

そんなふうに出逢ったのが、東京・北山珈琲店の「オールドビーンズ珈琲」でした。店主にとって、衝撃の出逢いでした。こんなすごい飲み物が、世界にはあるのかと。

喫茶店を開業するとき、当時のマスターに「珈琲豆を使わせてください」とお願いし、快諾していただきました。そして今も変わらず、美味しい珈琲豆を喫茶店に送り届けていただいています。(2025年現在は、北山珈琲店では珈琲豆の販売のみ行っています。)

店主がいただいた感動は、次の人に。喫茶店を訪ってくれる人たちへ。バトンをお渡しできたらしいな。しかし、まだまだ修行は続きそうだな。でもいつか到達できたらな。そんなことを願いながら、今日も祈るように。

ささやかですが、丁寧に。一杯ずつ、ドリップさせていただいている。

お茶とも違う、お酒とも違う。唯一無二の特性を持つ「珈琲」という飲み物には、もしかしたら、人が内側に秘めているものを呼び起こしてくれる。そんな役割があるのかもしれません。

生まれたとき人間は、心身一体となっている生き物だと思います。素直に泣き、素直に笑う。だけど大人になるにつれ、心と身体のつながりが薄くなってしまうことがあります。それは生きる上で、もしかしたら、とても辛いことかもしれません。

だけど珈琲を、静かに飲むひと時は――

力は抜け、思考は鎮まり、意識は醒め。自分の内へ内へと、自然と意識が向かう。

自分の内へ内へと、つながっていく。

そんな時間を、飲む人に許してくれるのが、珈琲の特別な・・・

代替のきかない、素敵な特性だと、店主は考えています。

WORDS BY 店主

Timeless moment with a cup of coffee.

Cafe Lampica

## 父の珈琲

父の淹れる珈琲は美味しい。何度淹れ方を観察しても、何度同じように試しても真似できない。

豆は同じはずだ。ドリッパーやフィルターも、特別なものを使っているわけではない。

だけど違う。母のものとも、私のものとも。

コクと余韻がありながら、あんなに熱々に、まろやかに淹れることが出来るのが不思議だ。

飲み干すのがもったいなく感じる程、余韻が残るのだ。

父は昔、美容師だった。だが顧客対応に向いていなかったのか、私が小学生の時は美容室の裏にあるキッチンでよくタバコを吸っていた。切なくも憤る哀しみの匂いだ。父のタバコが嫌いだった。

母の勧めもあり、また他の美容師よりも多少頭がキレたことも助けて、父は美容師から、美容学校の教師になった。それから定年の年齢を過ぎても教師を続けている。

父は表の顔として人の師であろうとする。

反面、家ではいいかげんに気まぐれで優柔不断なのが、父のいつもの顔だ。

父は料理はしない。一度母に頼まれて米を炊飯器で炊いた事があったみたいだが、できた物はふにゃふにゃのお粥だった位に、料理はしない。

けど、袋麺を作るだけは上手い。これは本当に例の塩ラーメンか？と目を疑う程、スープは透き通り、麺はぱりぱりの最高の茹で加減で、雑味がなく品のある仕上りになる。旨い。謎だ。

父の珈琲も旨い。

父が淹れると不思議とコクと深みとまろやかさ、そして余韻があとを引く旨さとなる。

謎だ。どうしてこういうことが起こるのかと、客観的に推察してみる。

父は不器用だ。だが不器用な分、「ひとつの技を洗練させること」には長けているのだと思う。

自分が感じる美味しさ、刺激、気持ちよさ。それがわかるが故に追い求め、形にする。

妥協している時の父は、いつもタバコを吸っている。

ああ、だから父のタバコの匂いは嫌いだったのかと今振り返る。

こだわりはいつだって人を包み込む。珈琲のいつまでも続く余韻の様に。

私にとっては、父の「こだわり」こそ、最高のやさしさだったのかもしれない。

## "Timeless"

この単語に、私はふと足を止めてしまう。時を失う、からこそその永遠。

時間が一瞬にして過ぎ去ってしまう、だからこそその——今ここ。

これ程までにこの "喫茶ラムピリカ" を表してくれる言葉も、そうない気がする。

・・・

「いつか忽然と消えちゃっても、不思議じゃないお店だね」

ラムピリカに初めて連れていった友人が帰り際、店を振り返りながらばつりと零したのを覚えている。

"Timeless moment with coffee."

永遠のようなひと時は、珈琲と共にあるのだとこの店は言う。

珈琲なくして、喫茶ラムピリカは存在しえないと。

・

そんな "珈琲" を、人生で振り返る。私の場合は、旅と共にあった存在だった。

元々珈琲があまり飲めなかった私はかつて、日本を縦に(あるいは横に)歩いて旅したことがある。

数え切れないほどの出会いの中で、同じく数え切れないほどの家に泊めていただいた。

それぞれの家の「当たり前」は、当たり前に、家の数だけある。その中のいくつかのお家では、朝ご飯に珈琲という「当たり前」があった。(中には煙草と珈琲だけ、というロックで素敵なおばあちゃんも居た)

美味しそうな朝ごはんの横に、湯気立つ挽きたての珈琲。苦手意識はあれどそれは、手を伸ばさないにはあまりにも美味しそうで優しい温もりだった。そして少しづつ、週にいっぺんとか月に何度もかだとか振る舞われた珈琲を飲ませてもらっているうちに、その「当たり前」の文化ごと、そしてもらった温かさごと、珈琲が愛おしくなってしまった。

旅の間は持てるものも使えるお金も少なくて、いただいた珈琲の粉を瓶に詰めて持ち歩き、ペットボトルの上の方を切ったものをドリッパー代わりに、ポットなんてないから、鍋に沸かした湯を箸に伝わせて粉に落とした。綺麗に湯は落ちないし、温度も適当。それはそれはお粗末な珈琲だったと思う。

それでもそんな珈琲はいつも旅先で、途方もなく幸せなひと時を私たちに運んでくれていた。

・

旅を終えて、ミルもドリッパーも買い揃えてみた。そして毎朝淹れる度に、あの旅での温かさが蘇る。

"Timeless moment with coffee."

どんな人にも、どんな場所でも、言葉にできない永遠のようなひと時を連れてくる。

永遠のように思えるのは、そこにいつも物語があるからな気がしてならない。

過去のいろんな記憶と温もりと、カップを握り溜め息を吐いた自分の今が繋がれてゆく。

そしてそれを成しうる珈琲はきっと、世界を縦に(あるいは横に)旅する、旅人かもしれないと思うのだ。

## 転職と父性

私の運命を変えた転職について話さなければならぬ。しかし勘違いをしないでいただきたいし、ご理解いただきことなのだが、ここで言う「私」といふのは筆者ではなく、わたし自身のことだ。筆者と特殊な信号で交信し（私たちの間ではその状態をコネクトと呼んでいる）いわば代筆という形式でいま私はあなたと接触している。特殊な信号については、また機会があれば語ることにする。よつてここでは深くは触れない。

なぜこのような、まわりくどい形式をとつているのかというと私には不可能なことだからだ。つまり、私にはあなた方のような肉体をもちあわせていないのだ。

以前、今の私になるよりもっと前。他のそれらの多くがそうであるように、私も御多分に洩れず住居だつた。とくに転職を考えていたわけではないが、新しい契約者の都合で喫茶店に転職した。私自身の経歴として喫茶店は未経験だつたし、契約者（以後、店主と呼ぶ）も喫茶経営をすることは初めてのこと

だつた。

店主は、まず私の名前を考えた。それまでの私は名前が必要ではなかつたので、名前があてられることが不思議だつた。店主はいくつかの候補を考えた後に、私の名前を呟いた。小さく声にだして。その時、すつと風が吹いた。そして私は揺れた。全細胞がひっくり返るみたいに。小さな揺れだつたら店主は気づいていなかつたようだけれど。

それは新しい名前などではなかつた。仏師が木のなかから仏像をほりだすように、最初からあつたのだ。私には名前があつたのだ。きっとそれについても店主は気づいていないから今これを読んで知つたことだろう。

店主、あなたは、名前をつけたのではない。見つけたのだ。見つけてくれたのだ。私を。

喫茶店をはじめるにあたつて、私も私なりにではあるが、店内の内装を考えた。ピアノ。ピアノがいると思つた。私は店主に例の特殊な信号を送つた。なかなか受信しなかつたようだが時間差で届いたらしく店主はどこかからアップライトピアノをもらつてきた。他の家具などは店主のセンスに任せることにしたが、間違いないものを選んできた。それに大

げさすぎない看板も心地が良かつた。

ちなみに、喫茶店を毎日開店しないという提案も私からだ。私も毎日忙しくしたくなかったし、店主にとつてもその方が良さそうな気がしたのだ。

お店が休みでも退屈はしなかった。店内の本棚には、店主の本や店主友人の本、それにすつと、お客様が本を差し込んでいつたりすることもあったのでそれを読んだりして過ごした。特に漫画のコーナーが気に入っていた。それに喫茶が休みの日は副業もした。スタジオ業やイベントスペース業。そして少しだけ自慢っぽくはなるが俳優業だつてやつた。

映画に出演したのだ。

もちろん本業の喫茶業だつて好きだつた。訪れた人が珈琲を飲みながら談笑している姿を眺めるのも好きだつたし、店内が珈琲の香りで満たされることも好きだつた。その空間を提供していることを少しだけ誇らしく思つた。そしてなにより好きだつたのは開店前の準備時間に店主とふたりで過ごす時間だ。いつも店主は準備に追われ慌てていたが……。その都度私は、「大丈夫、大丈夫。ひとつずつ、ひとつずつ」と信号を送つた。

ときどき、訪れたお客さんから「なんだかこの店

は父性を感じる」と言われ、どきりとしたりする。

喫茶店に転職して、店主のことを見守りはじめて9年。はじめて出会つた頃の店主はまるでポットに入つた苗みたいで大きな風が吹いたら折れてしまいそうだったのに、今では頼もししい幹になつた。それも、今これを読んでくれているあなたや、支えてくれる友人や家族のおかげである。感謝したい。

少しばかり父性がでしゃばりすぎてしまつた。

まだ語り足りないこともあるのだけれど、おそらくそろそろ代筆者とのコネクトが切れつつあるので、このテキストも終わりたいと思う。住居から喫茶への転職が私に豊かな時間をもたらしたし、なによりも店主には私の名前を思い出させてもらつた。

そう私の名前は・・・・・

\*

僕はウイスキーを少し飲みすぎて、うとうとしていたようだ。目を覚ますと、ほんのりと珈琲の香りが部屋のなかをめぐっているのを感じた。





喫茶ラムピリカは  
「喜びを持って生きること」「喜びを生み出すこと」を  
大切にするスタッフたちで運営されています。

喜びと共ににある私たちの手から生み出される  
珈琲や、食事や、空間、時間は

喫茶店を訪れる人たちに

「元気になる時間」「安心して自分らしくられる時間」  
「生きる喜びを感じる時間」を  
提供する可能性を生み出します。

お客様が喜ばれる姿を目の当たりにすることは  
私たちの喜びを増幅させます。

この「喜びの循環」を大切にするためにも、私たちは  
「率先してゴキゲンであること」「心と身体に余白をもつこと」  
お客様への「心配り」や「思いやり」  
さらには「自身の才能を見つけること」や  
「自身の成長」も大切にします。

お客様は喫茶店で  
余白を愉しむ時間、感覚を満たす心地よさ  
満ち足りた幸福感、安心感を体験されて  
それから、ご家庭や職場や社会へと帰っていかれます。

お客様がいつもの場所に帰られたとき  
喫茶店で過ごされた時間が糧となり  
お客様の存在が、その場所を優しく明るく照らします。

それはすなわち、家庭が、社会が、世界が  
優しく明るく照らされていくことにつながっていきます。

私たちが喜びをもって生きること、喜びをもって仕事をすることは  
すなわち家庭平和、社会平和、世界平和と直結することを  
自覚します。

「Credo (クレド)」・・・ラテン語で、「志」「指針」「約束」

# 喫茶ラムピリカ

江の島近くの小さな喫茶店

不定期開店

## information

喫茶店について



開店・イベントスケジュール



ケータリング



オンラインショップ



レンタルスペース

