

てが
CAFE・SWEETS
まっぷ

カフェ

てが CAFE・SWEETS まっぷ

スイーツ

手賀沼グルメシリーズ vol.2

kamon かしわ インフォメーションセンター



柏市柏1-1-11 ファミリかしわ3F
☎04-7128-5610
🕒9:00~19:00
📅年末年始(12/28~1/3)
<https://www.kamon.center/>



我孫子インフォメーション センター アビシルベ



我孫子市本町2-1-10
☎04-7100-0014
🕒9:00~18:00
📅年末年始(12/29~1/3)
<https://www.abikoinfo.jp/>



印西市観光情報館



印西市中央北3-2 イオンモール棟2F
🕒10:00~18:00(※電話のみ9:30~)
☎0476-45-5300
📅年中無休
<https://inzaikankoukyokai.com/>



3市連携周遊事業実行委員会
構成市:柏市・我孫子市・印西市
制作/有限会社ちばマガジン
発行/2023年3月発行



Take Free



こころば
CoCoLabo 柏

南国の陽気な雰囲気にもまれて♪
ハワイアンフードでパワーチャージ

充実のキッズスペースや授乳室・キッズメニューなど、“ママに優しい”をコンセプトに、ロコモコやガーリックシュリンプ、ハワイのドーナツ「マラスダ」といった子どもから大人まで楽しめるハワイアンメニューを提供。また、これらの料理に加え、500円弁当などのテイクアウトも評判。カラフル&ゆったりとした店内でパワーチャージしよう♪



- ① ふわふわ食感が堪らない「ハワイアンフルーツパンケーキ」(¥1,300)
- ② 食べごたえ抜群の手作りハンバーグが人気の「ハンバーグロコモコ」(¥1,200)

CoCo Labo 柏スタッフ



柏市中央町6-18 1F
☎04-7199-7880
🕒10:00~LO23:00
🌞月曜
🌞なし



- ①(手前)「ストロベリーチーズケーキ」(イトイン¥638/テイクアウト¥626)、(奥)「紅茶のシフォンケーキ」(イトイン¥495/テイクアウト¥486)
- ②「白菜のマリネ ※2月提供メニュー」(100g~/¥385~)など、季節に合わせて旬の食材を使った惣菜メニューを提供

たきこ
Takiko

季節に合わせた愛情溢れる
スイーツが揃うアットホームなカフェ

暖かな日差しが差し込む開放的な店内が印象的なカフェ「Takiko」では、旬の食材を取り入れた、手作りの温もりを感じるスイーツやフードメニューが大好評♪ 定番人気のチーズケーキやシフォンケーキは季節や日によってフレーバーが異なるので、その日に出会える楽しみも。また、ケーキはホールでの受付(要予約)も可能となっているのも嬉しい。



柏市向原町1-27 2F
☎04-7151-0840 🕒14:00~LO20:00(土日祝 11:00~LO17:00)
※ディナーは予約制
🌞不定休 🌞なし



ゆーもれすく
humoresque

ふっくら可愛いマフィンが話題の
温もりあふれる人気カフェ

温もりのある落ち着いた空間で、ほっと心が和むような優しい味わいのメニューが楽しめる人気のカフェ。なかでも、ふっくらとした可愛らしい見た目が印象的な自家製マフィンは、連日売り切れてしまうほど大人気♪ 抹茶やチャイなどのバラエティ豊かなフレーバーが日替わりで提供されるので、お友達への手土産や自分へのご褒美にもぴったり♪



- ①(手前)「抹茶オレオマフィン」(奥)「チャイマフィン」(各¥450)。すっきりとした後味が魅力の「ホットカフェラテ」(¥550)との相性も◎
- ②店名を掲げた看板メニュー「humoresqueカレー」(¥1,300)は、厳選食材をじっくり煮込んだ風味豊かな味わい



柏市光ヶ丘3-5-14
☎04-7176-1608
🕒10:00~LO16:00
(土日祝~LO17:00)
🌞不定休
🌞無料



オーナー染谷さん



- ① 5月頃までは人気の「イチゴパフェ」(¥2,200)を提供
- ②こちらを目当てに同店を訪れるファンも多いという話題の「モーニング」(¥1,300)

うっとまんず ぐいれっじ
WOODMAN'S VILLAGE

休日はプチリゾート気分♪
手賀沼を望む高台のカフェ

高台にある開放的なテラス席で、手賀沼の自然を満喫することができる人気カフェ。季節のフルーツを贅沢に使用したパフェをはじめとしたスイーツ類が評判で、手作りのケーキ類はテイクアウトも可能。また、ボリューム満点のモーニング(~10:45)もおすすめ! 質の高い料理と雄大な自然が出迎えてくれる同店は、最高の休日を約束してくれるはずだ。



柏市鷺野谷137
☎080-3158-0137
🕒10:00~LO15:30
🌞火・水曜
🌞無料



うーと うーぶ
woot woop

子ども連れがゆっくと寛げるカフェで
日替わりの手作りスイーツを満喫♡

JR常磐線・天王台駅から徒歩3分の場所にある「woot woop」は、2023年で11周年を迎える地元で人気のカフェレストラン。天王台西公園に隣接しており、子ども連れ大歓迎！テラス席ならペット連れで利用できるのも嬉しい。名物の自家製ハンバーグは、肉汁たっぷり♪パティシエの店長が手作りするスイーツを目当てに訪れるリピーターも多い。



我孫子市天王台4-7-1
TS第1マンション1F
☎04-7170-1898
🕒11:30~LO20:30
🚫火曜
🆓無料



①手作りのスイーツは、日替わりで1日9種類ほどがショーケースに並ぶ。テイクアウトのみの利用も、もちろんOK



②小さな子ども連れには、ソファ一席がおすすめ。ベビールームも備える

べにや
ギャラリーカフェ 紅屋

真心こめたケーキは優しい味
ギャラリーも楽しめるカフェ

金井さん一家が営むギャラリーカフェ。カフェの隣では、画家の奥さん・金井千絵さんの作品が展示され、アートにも触れることができる。スイーツは娘の萌英さんの手作りで、季節限定「りんごのケーキ」は、1ホール当たりりんごを3個使用し焼かれている。しっとり食感で甘すぎない味わいが魅力♡ このほか、定番のスコーンやプリンもおすすめ！



我孫子市湖北台2-21-13
☎080-6638-6369
🕒11:00~LO17:00
🚫月・火・水曜
🆓無料



①「りんごのアーモンドケーキ」(¥600)。単品のドリンクと一緒に味わって♪

②ふわふわのスフレオムレツが自慢の「キーマカレーセット」(¥1,500)

金井家のみなさん

店主の澤さん



①優しい味わいで人気の「クリームあんみつ(煎茶付き)」(¥550)
②おにぎり2つにお味噌汁、卵焼き、手作りお惣菜がついた「たけやまセット」(¥880)



喫茶たけやま

手賀沼を眺めながら
手作りスイーツでリラックスタイム

大正時代から続く老舗の茶葉販売店に併設した日本茶カフェ。専門店ならではのお茶はもちろん、各種スイーツから週替わりの「おにぎり」ランチまで、多彩なメニューを提供。京都宇治産の抹茶を使用した、香り高くほのかな苦味を楽しめる自家製寒天が評判の「クリームあんみつ」は必食。店内では喫茶のほか、茶葉や茶器の販売も♪



我孫子市白山1-7-12
☎04-7182-2821
🕒9:00~LO16:30
🚫水曜、第3木曜
🆓なし



①20分間丁寧に焼かれた「窯出しふくらフレンチトーストたっぷりフルーツ」(¥1,500)。
②我孫子のご当地カレー「白樺派のカレー」(¥1,000)も! 隠し味は味噌。玉ねぎをふんだんに使用しているので甘さもあるが、徐々にスパイシーに。店内では贈答用も販売

かふぇ ちゃず
cafe 茶豆

大人のスイーツはいかが?
パティシエが作るフレンチトースト

住宅街にある隠れ家的カフェ。人気の「フレンチトースト」は、外はサクサク、中はふわっふわという食感のギャップに驚き! 卵液に半日以上つけ込むことで中まで浸透し、ふっくらとした仕上がりに。隣のフルーツはキウイ、バナナ、オレンジに季節のフルーツを1種類加えたっぷり楽しめる。ほどよい甘さのホイップクリームと一緒にいただく♪



我孫子市布佐2971
☎04-7189-4833
🕒11:00~LO17:00
(土日祝8:30~)
🚫月曜(祝日は営業)
🆓無料





①米粉パンを通じて米の消費
量拡大を目指すR Bakerと山
形県産「つや姫」が共同開発。
メープルやチョコなどスコーン
の種類は全7種(¥220~)。
写真は「山形県産つや姫の米
粉入り 米粉のプレミアムス
コーン(チョコ)」 ②種類豊富な
ジェラートも人気!



あーるべいかー ざ ぐりーん
R Baker the Green 千葉ニュータウン店

商業施設内にある開放的な空間で
ゆったりと寛ぐ♪

「カレーパングランプリ2022」の東日本焼
きカレーパン部門で金賞を受賞した「石窯焼
き印西カレーパン」や、山形県のブランド米
「つや姫」の米粉を使用したスコーンのほか、
ピザやジェラートを楽しめるベーカリーカフ
ェ。開放的な空間の店内に加え、テラス席も
充実しており、朝8時からオープンしている
ので、読書や勉強など朝活にもおすすめ!



印西市鹿黒南5-2 the Green 1F
☎0476-85-4771
🕒8:00~19:00
🍴無休
📄無料



かふえ のいえ
Café NOIE

建物もお食事もお自然派
素材にこだわった心安らぐカフェ

古い納屋だった建物を、無垢材や珪藻土を使
いリノベーションしたカフェ。提供するメニ
ューも、オーガニックや無添加にこだわった
自然派メニューがそろそろ。特にスキレットで
焼き上げるドイツ風パンケーキ「ダッチペイ
ビー」は味わいたい一品だ。また夏は「かき氷」
のお店として営業し、希少な南アルプスの天
然氷と、様々なフレーバーでこちらも大人気。



印西市泉49 ☎0476-33-3620
🕒10:30~L016:00
(土日祝11:00~
L016:30)
🍴不定休(詳細は公
式HPにて) 📄無料



①「キャラメルアーモンド ダッチ
ペイビー」(¥1,045) ②「塩
麹鶏のスパイスカ
レー」(¥1,309)
③かき氷のシロ
ップは旬の果実な
どを使用した無添
加自家製。写真は
「桜ほうじ茶」

うたたね

体に優しい米麴を使用したスープや
スイーツでほっとひといき♪

ふらっと立ち寄りたくなる居心地の良い空間
で、地元客を中心に親しまれているカフェ。
店主の飯塚さん自身が甘酒を飲むようにな
り、体調が改善したことがきっかけで、米麴
を使用したスープやスイーツを提供。子供か
ら大人まで楽しめる米麴の優しい味わいや、
栄養価の高さから常連客も多く、ランチ時
にはテイクアウトでの利用も人気!



①生地に甘酒を混ぜ込み、りん
ごのコンポートと黒糖を使用
した「甘酒マフィン(りんご)」
(¥200)

②「スープセット」
(ミネストローネ)
(¥1,000)は
印西産のトマト
を使用。

戸村さん・飯塚さん

印西市草深969-10
☎非公開
🕒11:00~14:00
🍴土~水曜
📄無料



さぼりみやざきてい
茶房宮崎邸

あまりの居心地の良い空間に、
思わず長居してしまう古民家カフェ

約250年前の古民家を再生させた店舗は、
堂々たる佇まい。緑が美しい庭園に囲まれた
心地の良い空間のなかで、ゆっくりと過ごす
ことができる。地元野菜をたっぷり使った、
やさしい味わいのランチは週替わりで1種類
のみ。スイーツは、1番人気の「宮パフェ」を
はじめ、「フルーツロールケーキ」や「白玉あ
んみつ」など、写真映えるメニューが揃う。

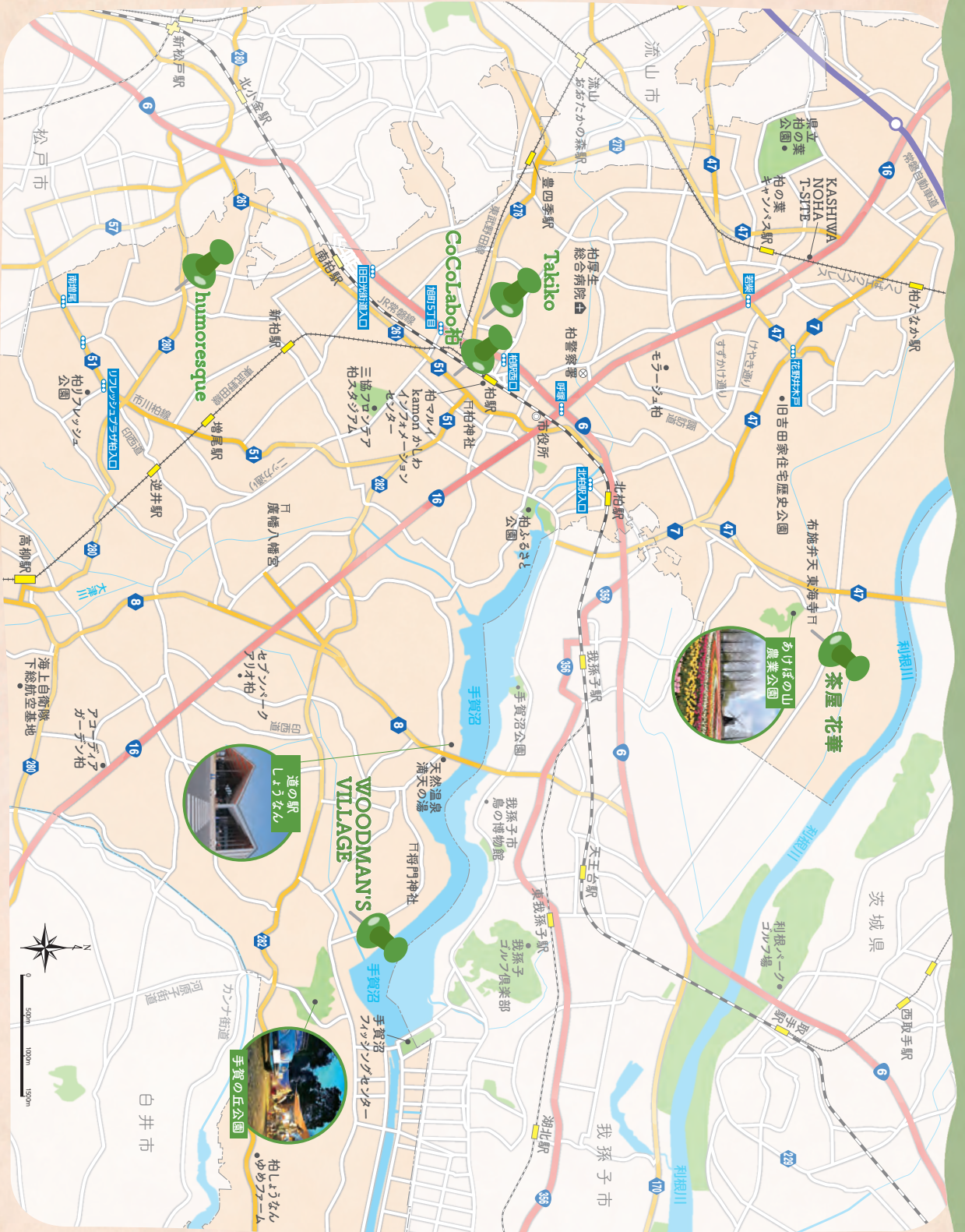


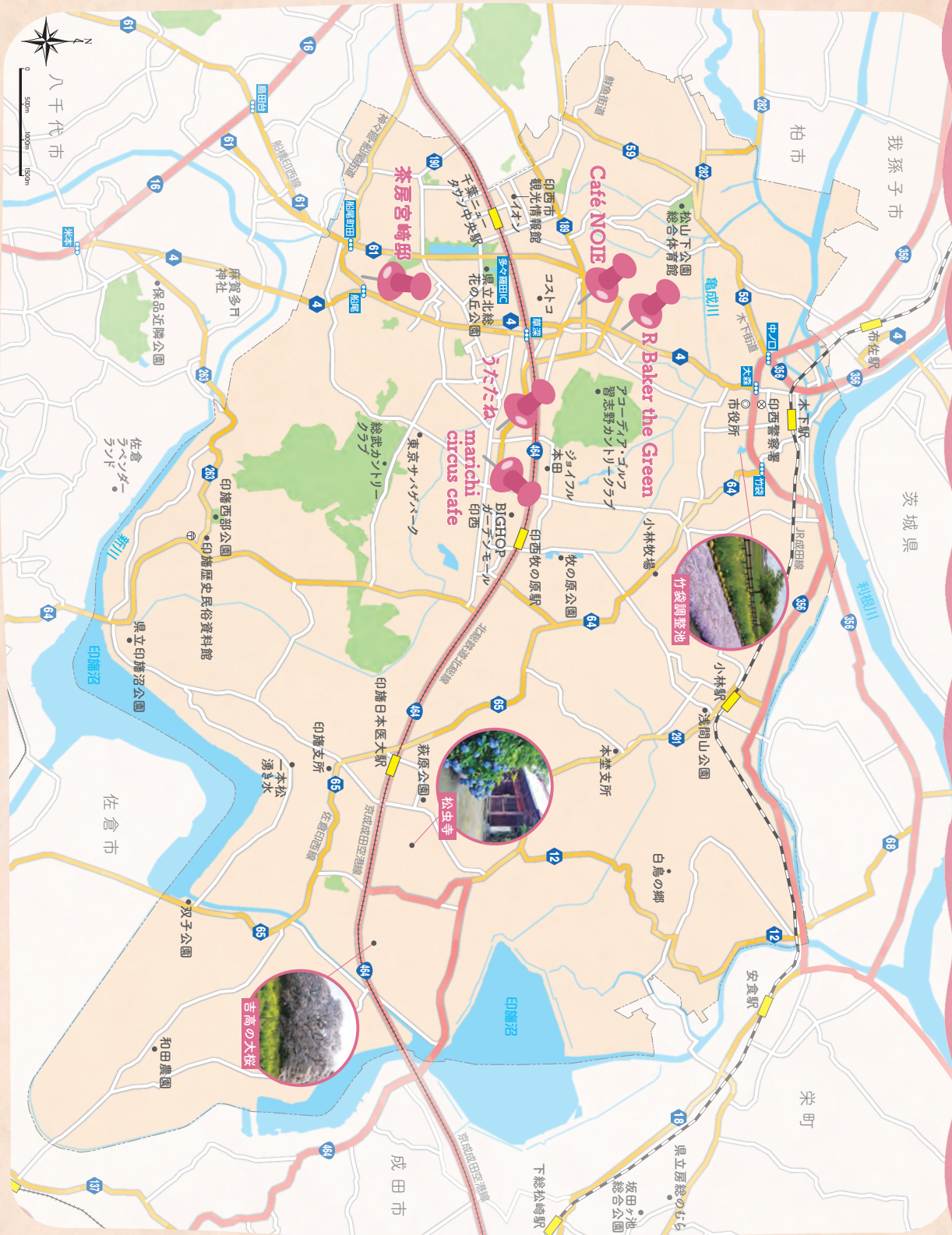
①野菜中心でヘルシーであり
ながら品数も多く、男性でも満
足できるボリュームの週替りラ
ンチ(¥2,000) ②期間限定
で登場したものの、余りの人気
にやめられなくなったという「宮
パフェ」(¥1,000)。このパフェ
だけを目当てに、遠方から訪れ
たスイーツ好きもいるのだとか



印西市船尾483
☎0476-45-0808
🕒11:00~16:00
(変更あり)
🍴日~水曜
📄無料







Inzai

①「生いちごミルク」(普通サイズ ¥1,190、ハーフサイズ ¥990)は、王道のいちご+自家製ミルクの触感・味を楽しめる一杯 ②「さつまいもミルク」(¥1,200)。契約農家で作られたサツマイモをたっぷり使用 ③「濃厚玉露金時(別添えミルク付き)(普通サイズ ¥1,200、ハーフサイズ ¥1,050)



①



②



③

よしおかさぼう 吉岡茶房 手賀沼焙煎所

“焼き立て”の直焙煎珈琲が評判。県内で唯一、蔵元「四代目徳次郎」の天然氷を使用した特製かき氷を4月から11月頃まで提供。「TEGA POND cafe stand」として手賀沼公園にも出店中。



我孫子市若松170-4
☎04-7107-0800
🕒11:00~L016:30
📅月曜(祝日の場合は翌火曜) ⑥なし



かき氷



③



②



①



③

②

茶屋 花華

布施弁天の境内にある人気店。蕎麦から甘味まで楽しめる同店では、毎年4月末から10月中旬までかき氷を提供。天気の良い日は、高台から田園風景を望めるテラス席がおすすめ♪



①

①「桃スペシャル」は、白桃をふんだんに使った、見た目にもインパクトのあるひと品。大振りの桃がゴロゴロと入り、贅沢な気分♪
②の「生プラム」や③の「ブルーベリーヨーグルトスペシャル」など、同店のかき氷は、各季節のフルーツを使い、丁寧に仕上げられた自家製ソースを使用している ※全て価格は未定



柏市布施1738(布施弁天境内)
☎04-7134-6323
🕒10:00~16:00
📅水曜、第1・第3火曜
⑥無料



marichi circus cafe

美容院に併設するヴィンテージな雰囲気のカフェ。夏季限定のかき氷は、日光「松月氷室」の天然氷を使用。フルーツ系や和風の自家製シロップをたっぷりかけたフワフワなかき氷をぜひ!

①ほろ苦いコーヒーシロップに練乳ミルクをたっぷりかけた「ティラミス」(¥1,480) ②「いちご」(¥1,280+生クリーム¥200)。子どもから大人までダントツ人気No.1 ③「黒蜜きなこあずき」(¥1,280+生クリーム¥200)。黒糖を煮詰めた黒蜜シロップに、あんどきな粉をかけた和風で落ち着いた味わい



印西市草深2426-5 ☎0476-37-6004
🕒11:00~16:30(かき氷の期間は11:00~16:00。ランチなし) ⑥不定休 ⑦無料

