



フーっと一息。心地良い時間のなかで優しい味わいを。

「fuu cafe (ふうカフェ)」

〒905-0227 国頭郡本部町瀬底557 TEL.0980-47-4885



口コミで評判になっているのが、本部町瀬底島にある和みのカフェ「fuu cafe (ふうカフェ)」です。周りをこんもりとした緑に覆われるようにして建つログハウスは、まるで物語の中にも登場しそうな佇まい。

木の温もりに包まれた店内や、外に張り出したウッドデッキ、木洩れ陽あふれる芝生の庭など、お好みの空間で地元の食材や、自家製の獲れたて野菜を使った fuu cafe 特製の料理が楽しめます。

なかでも、ネパール人スタッフのレシピで仕上げたという本場のネパールカレーは人気の的。チキン、ベジタブル、ヨーグルトの3種類のカレーを一度に味わえる欲張りなプレートで、ひと味違う美味しさを楽しめます。他にも、やんばる島豚の豚トロと新鮮な海ブドウをたっぷりのせた海ぶどう丼など、旬の食材を使ったシェフのおすすめ料理も見逃せません。

美味を楽しんだ後は、風を感じ、自家焙煎コーヒーを味わいながら、思いきりゆるりとした時間を満喫してはいかがでしょうか。



オーナー
屋我トヨ子

もともと住宅として建てた家で、木造りの家なので安全のことを考えて電気厨房にしたんですが、店を始めることになり、安全性だけでなく火力の強さ、清潔に保てること、電気代など、さらにメリットを実感しており、気持ちよい厨房環境で料理ができるのは何よりです。



ネパールカレー



「fuu cafe (ふうカフェ)」

営 AM11:00～日没まで

休 木曜定休(7・8・9月は無休)

駐 10台

席 58席(店内:16席、テラス:12席、庭:30席)

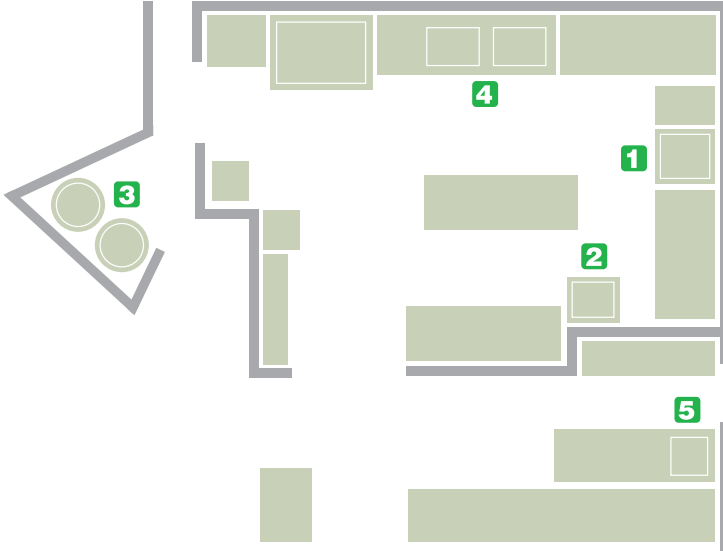


料理長
広井秀一

一定の温度に保てるのでカレーなどの煮物や揚げ物などの料理がとても楽ですね。また、火がないので、それほど厨房が暑くならず夏場も快適ですし、清潔に保てる場所がいいですね。



安全性、火力の強さ、清潔感、電気代などメリットを実感できる厨房環境



「fuu cafe(ふうカフェ)」
調理室平面図

契約種別
Eeプラン
低圧電力

【主な電化厨房機器】

- 1 食器洗浄器 (1.2kW)
- 2 電気オーブン (4.7kW)
- 3 電気温水器 (5.4kW) × 2台
- 4 IH調理器 (4.8kW) × 2台
- 5 卓上用IH調理器 (1.35kW)

1 食器洗浄器



2 電気オーブン



3 電気温水器



4 IH調理器



5 卓上用IH調理器

