

日本一のバリスタ・岡田章宏の新たなる“おもてなしステージ”
「Okaffe bar & dolce (オカフェ バール アンド ドルチェ)」
2024年8月8日 (木) GRAND OPEN!

「Okaffe kyoto」を展開するNiatto kyoto株式会社（本社：京都市下京区）は、2024年8月8日（木）「Okaffe bar & dolce (オカフェ バール アンド ドルチェ)」を京都市下京区にてオープンいたします。

■ 「Okaffe」岡田章宏とは

Okaffe kyoto は、2008年-09年ジャパンバリスタチャンピオンシップで優勝するなど、国内外で数多くのタイトルを獲得したバリスタ・岡田章宏が、2016年11月に烏丸、そして2022年2月には五条に焙煎所併設カフェ「Okaffe ROASTING PARK」を開業。洗練された技術で抽出したこだわりのコーヒーやメニューに加え、京都の「おもてなし」文化に倣ったエンターテイメント性のある接客で人気を得ています。

■ 街の動線と共に存する『融合のイタリアンバール』

そんな岡田章宏が、若き日に飲食の道を志すきっかけとなったのが、本場イタリアンバール修行でのカウンターサービス経験。そこには、バリスタの軽快なトークやおもてなしの所作、魅惑的なメニューと共に、お客様とのコミュニケーション、そこから生まれるコミュニティがありました。それはまさに街の動線が交差するコミュニティプレイスだったのです。京都の商人も古くからイタリア同様、おもてなしで人と人を繋ぎ、刺激し発展する文化がありました。この度、そんな京都の地で『街の動線と共に存する』というコンセプトの基、イタリアと京都文化が融合したバールが誕生します。自社焙煎されたコーヒーやパティシエがすべて手作りするドルチェ、洗練されたアルコールカクテルなど和洋融合のメニューと共に、笑顔あふれる新たなコミュニティプレイスにぜひご期待ください。



【Okaffe bar & dolce (オカフェ バール アンド ドルチェ)】

開業日：2024年8月8日

住所：京都市下京区仏光寺通烏丸東入上柳町315-11

電話：075-351-2011

営業時間：12:00～22:00

定休日：不定休

アクセス：阪急電鉄 烏丸駅/京都市営地下鉄 四条駅 3番出口より徒歩1分

席数：4席+立席（テイクアウト可能）

※コンナコッタ

■取材に関するお問い合わせ■

Okaffe 広報担当 岡田

TEL 075-708-8162 : E-mail baristar@okaffe.kyoto

■主なメニューラインナップ ※税込



【ドルチェ】

- ①ティラミス・ダンディズム ¥680
- ②プリン・ハードボイルド ¥550
- ③ボネ・ボーノ（ココアプリン）¥500
- ④コンナコッタ ¥550



③



【パニーノ】

- ⑤生ハムとモツァレラ ¥750

【ドリンク】

- ⑥カプチーノ ¥600
- ⑦エスプレッソマティーニ ¥1,200
など



◎ シェフパティシエ：服部文香（はっとりあやか）

略歴：学校法人 大和学園 京都製菓製パン技術専門学校を卒業。製菓衛生師、調理師免許を取得。東京の焼菓子専門店にて経験を積み、自身の母校である大和学園のクッキングスクールでインストラクターを務める。2023年にNiatto kyoto株式会社に入社。作る事も食べる事も大好きで、誰よりもスイーツを愛して止まないパティシエ。探究心は留まるところを知らず、イタリア菓子だけでなく和菓子などワールドワイドな菓子やパン作りまで幅広く研究。独自のセンスで創造性豊かなスイーツを数多く生み出している。

☆ オーナーバリスタ：岡田 章宏（おかだ あきひろ）

略歴：「ジャパンバリスタチャンピオンシップ2008-2009」優勝など数々の実績の持ち主。エスプレッソ、バリスタに興味を抱き、2004年小川珈琲入社。イタリア・日本のバールで修行を積み、チーフバリスタとして後進の指導やセミナー講師として全国各地で活躍。カウンターでのホスピタリティあふれる接客に人気が高く、“バリスタ界のエンターテイナー”として、国内外から注目を集め。小川珈琲を退社後独立し、2016年11月に京都四条烏丸に珈琲専門店“Okaffe kyoto”オープン。2022年2月には京都五条に焙煎所カフェ“Okaffe★ROASTING PARK”をオープン。本店カウンターでの接客の傍、テレビ出演や学校での公演、イベント、セミナーなどで珈琲文化を発信し続ける。

