

From Los Angeles

地域のエコ活動を提案する、 マクロビカフェが誕生

Photos / Kaori Suzuki Text / Akiko Fujino (Frameworks Films, Inc)
1US\$=約97.6円('09年3月2日現在)

ベニスビーチに昨年11月オープンし、新しいスタイルのマクロビカフェとしてグルメ各紙から絶賛の“seed”。マドンナやトビー・マグワイヤらマクロビセレブのプライベートシェフでもあるエリック氏と奥様でナチュラルライフ・カウンセラーの草子さんが経営しており、メニューには「これがマクロビ？」とセレブを唸らせた美しい料理が並ぶ。元フレンチシェフであるエリック氏のマクロビマジックは今までのマクロビの常識を覆した。冷凍庫を置かず、地元ファーマーズマーケットで調達したフレッシュな食材を使用、そしてプレート類は全てBio素材と徹底した地球に優しいカフェ。またエコ啓蒙活動として、周辺一帯を掃除するクリーンアップイベントや、“Community Night” というエコレクチャーを毎週主催し、地域還元エコも熱心に行っている。会費はドネーションベースで、レクチャーはVeganや環境、エコグリーンについてなどエコ初心者嬉しい内容。エコやマクロビに詳しくなくても気軽に入れるseed、ベニスビーチに来たら是非足を運びたい。



seed
1604 Pacific Avenue
Venice, CA 90291 ☎310 396 1604
営業10:00~21:00 無休
<http://www.seedkitchen.com/>



08

06



07

06左はマドンナの大好物“Madonna’s Coconut Mousse” \$5. 07野菜の旨味が詰まったパニーニ \$8.95. 08こだわり派の客に合わせて、3種の卓上ふりかけ(?)を用意。09店内はリストア(再生)家具をセレクト。10仲の良いご夫妻。11トビー・マグワイヤが絶賛する丼のmango tango。春巻きの中身は自家製セイトン(グルテン)。\$11.95. 12seedというカフェ名にちなみ、種を自由に客が持って帰れるようになっている。13オーストラリア産100%オーガニックのシャンプー類 \$20.95~。

