

オーロラさんの館



カフェの時間

フードライター董の
レストランレポート 1

作者 フルーツとタルト

M.I

カフェの時間～フードライター董のレストランレポート 1

駅前通りから東へ、百貨店を通り抜け、信号を渡ると飲食店の並ぶビルの地下一階にそのレストランはあった。入り口正面はカフェバーを思わせる佇まい。オープンの 11 時 30 分よりも早く着き、側のベンチに腰をかけて待つ。

「いらっしゃいませ。お待たせいたしました。お席へご案内いたします」

オープンの合図に白シャツと黒いエプロン姿がギャルソン風の長身の女性がドアを開ける。

イタリアンレストランと聞いていたが、一歩進むと高級レストランの雰囲気。陰のある照明が、隠れ家的な存在も想像させる。

案内してくれた席は、黒の枠でスタンドグラスのような重厚なドアで個室となった。

今日は、友人の紹介でこのレストランを予約していた。

「本日はお越しいただきありがとうございます」

「お店からのサービスでございます」

目の前には、シャンパングラスに真赤なジュース。

「ブラッドオレンジジュースでございます」

一瞬トマトジュースかと思うほどの色合いだが、口に含むとさっぱりとした甘みと酸味で、まだ外の暑さが残る体に心地良かった。

お食事は一通り説明を受けた後、お勧めの「本日のランチ A プラン」を選ぶ。

メニューは、

- ・前菜 「ホラ貝とグリーンアスパラ 余市産シンデイスイートのプッタネスカと」
- ・自家製パン 2 種類温めて 「岩塩とローズマリーのフォカッチャ、シナモンとミルクの甘い香りのパン」
- ・パスタ&リゾット（ひとつ選択）「積丹の真イカとオクラ、柿の木茸のトマトソース スパゲティーニ」
「牛筋と白菜のペンネリガーテ」と「道産鶏と砂肝とありがとうゴボウのリゾット」
- ・デザート 3 種盛り合わせ「トマトのタルト、白ワインとオレンジのジュレ、ヨーグルトムース」
- ・カフェ 飲み物と生チョコレート&ビスコット

メニューでもわかるように、シェフのこだわりは「北海道産をはじめとする新鮮な旬の食材とシェフこだわりの食材で仕上げる北海道イタリアン」である。

前菜からパスタまで、しっかりとした味わいがある。たとえば前菜では、グリーンアスパラのシャキッとした甘みと歯ざわりにこの土地では珍しいホラ貝の歯ごたえを、濃厚なシンデイスイートトマトとオリーブ、にんにくを加えたソースで、さらに甘みを引き出しているようだった。

ゆったりとした個室の空間と料理の満足感でおしゃべりも弾み、気がつくと 14 時を過ぎていた。

ビルの外は陽射しが強い。レストランでひんやりとした身体もまた目覚めさせてくれる。

オーロラさんの館～カフェの時間
フードライター董のレストランレポート 1

<http://p.booklog.jp/book/74852>

著者：フルーツとタルト

著者プロフィール：<http://p.booklog.jp/users/fruitandtart-5/profile>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/74852>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/74852>

電子書籍プラットフォーム：ブックログのパプー (<http://p.booklog.jp/>)

運営会社：株式会社ブックログ