

# オーロラさんの館



## カフェの時間

フードライター・董レストランレポート  
農家の息子が始めたお店

作者 フルーツとタルト

M.I

## 農家の息子が始めたお店

---

裏参道を神宮へ向かって歩く。

新しいビルも多くなったが、老舗の店やこだわりの店も多く在る。懐かしさと珍しさに目を惹かれてゆったりと歩いていると見逃しそうになるそのレストランは、扉から誘う光が暖かい。

正面壁際に並べられた赤い装飾が、深い茶色のテーブルに映える空間で、カジュアルさの中にも落ち着いた雰囲気がある。明る過ぎない照明の席は、周囲の声も気にならない自分達の空間になる。

このお店のコンセプトは、『新鮮でおいしい食材を、最もおいしい調理法で提供する。北海道産の食材を直接仕入れ、化学調味料を一切使わず調理する』である。

食べることには何よりも熱心な仲間の女子会にぴったり。おいしい野菜を期待して選んだレストランである。ウェルカムドリンクの甘く濃厚なトマトジュースは、食材に対する店のこだわりの「トマト」で、続く料理も期待させる。

一皿の料理は、数人で取り分けて食べられるボリュームもあり楽しい。『バーニャカウダ』や『旬の野菜のピクルス』は、『野菜ソムリエのシェフが産地直送の旬野菜を調理』するという理念そのもので、新鮮な北海道の野菜がカラフルに盛り付けられており、料理が運ばれてくるたびに野菜の見極めに会話がはずむ。こんなに野菜が甘かったのかと実感させられた。

さらに『自慢のトマト』というトマトソースを使った料理は、トマトも旨味成分のアミノ酸であることを思い出させてくれる。

料理と野菜の話題で賑やかに女子会も終了した。

この温かい雰囲気は、彼と二人でゆったりと味わいたい。近いうちに誘ってみようか。

このレストランは「食の安全・安心」のニーズにも応えたレストランであると思う。

オーロラさんの館  
フードライター董のレストランレポート  
～農家の息子が始めたお店

<http://p.booklog.jp/book/77899>

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/77899>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/77899>

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

運営会社：株式会社ブックログ