

美人食

ちかげの

GARDEN(ガーデン) 新調 健シェフ

市内のホテルやレストランで経験を積み、オープンと同時にシェフとしてGARDENへ。この佇まいを見たときに、「カレー専門店としてはもったいない。夜にも楽しめるように、お酒や1品料理も提供したい」と思ったのがきっかけで、昼と夜、違う顔のあるお店にしたとのこと。昼は近所の方の集い場として、また犬の散歩がてらテラスでお食事。そして夜にはカレーをメインにお酒をたしなむ人など色々なシーンで人気を集めています。今後は、昼と夜の個性を出し、それぞれの時間帯じゃないと楽しめないような内容を考え中なんだそうです。これからが楽しみです!



昼と夜の顔がある隠れ家的レストラン GARDEN

ランチは食材にこだわった欧風ルーカレー、ディナーはカレーのほか、野菜ソムリエ・フードマイスターの資格をもつシェフがお酒に合うオードブルを提供。お店の前には秋の風に揺れる木々が印象的なお庭がありました。目の前の道路を木々が目隠してくるので、まるで絵本の中に入り込んだよう…。店内は落ち着いたムード。黒板にはその日のおすすめメニューが書いているのでチェックするのをお忘れなく! GARDENの名のもと、当たり前存在する緑を大切に作る素敵なお店でした。



カレーに対するこだわり



野菜とフルーツをいっぱい使っているのが甘みが強く、食べ飽きしないカレーです。たまねぎは1時間以上も付きっきりでじっくりと炒め、ニンジンやセロリなどの野菜を炒めた後、鶏ベースのダシとルーを足していきます。根気よくじっくりと炒め、焼き、煮込み、1つのカレーに仕上げる。ジグソーパズルのようにパーツごとに作り、それを組み合わせてカレールーができ上がります。じっくりと時間をかけているからこそ、野菜そのものの旨味を感じるんですね。

野菜とフルーツをいっぱい使っているのが甘みが強く、食べ飽きしないカレーです。たまねぎは1時間以上も付きっきりでじっくりと炒め、ニンジンやセロリなどの野菜を炒めた後、鶏ベースのダシとルーを足していきます。根気よくじっくりと炒め、焼き、煮込み、1つのカレーに仕上げる。ジグソーパズルのようにパーツごとに作り、それを組み合わせてカレールーができ上がります。じっくりと時間をかけているからこそ、野菜そのものの旨味を感じるんですね。

ガーデンカレー 1050円

たっぷり盛りつけられた野菜はその日によって替わります。またその野菜によって、ゆでたり焼いたり揚げたりと調理法を変えてトッピングされているので、美味しくかつヘルシーに頂けます。ルーにも野菜がたくさん入っていますが、女性でもべろっと食べられると思いますよ。

カツカレー 1280円

皆様のご要望にお応えして10月から限定メニューに! 厳選した道産豚の脂身を取り除き、あえて淡泊にすることで、旨味の強いカレールーと見事にマッチ! またパン粉を細かくすることで、余分な油が口に残ることなくお肉を味わうことができます。

2種の道産フライドポテト 380円



インカのめざめと、シャドークインの2種類のフライドポテトです。インカのめざめは揚げるのとホクホクとして甘みが引き立つのが特長です。一方、シャドークインは紫のお芋なので、色を強調するため大抵はゆでることが多いのですが、揚げるとサツマイモのような香りと、少し洗みと深みが出ることに驚き! 2種類食べ比べるのも楽しみです。

おまかせサラダグルマン 980円

サニーレタス、たまねぎ、赤キャベツ、人参、大根、きゅうり、パプリカ2種、トマト、生ハム、ソーセージ、エビ、ポーチドエッグなど盛りだくさん! グルマンとはフランス語でグルメを意味する言葉。その時期によって旬の美味しい野菜が頂けます。お肉も魚介も入っているサラダって得た気分になりませんか? たくさんの食材を食べてもらいたいとの思いからこのメニューが仲間入りしたそうです。お酢とマスタードとレモンのさっぱりしたドレッシングで、いくらでも食べられる1皿です。



いろいろ野菜のバーニャカウダ 1080円

野菜は10種類以上、その季節によって替わります。ソースはアンチョビとニンニク、塩とコショウといったシンプルですが絶品! お酒のおつまみにぜひ頼みたいですね。



まるごとカマンベールのオープン焼きパンを添えて 680円

ふわ〜っと湯気の中に香ばしい香りが…。カマンベールにはお醤油がかかっていて一層香りを引きだしています。焦げ目がついたカマンベールにフォークを入れると、中からトロリとチーズが…。お酒との相性、合わないわけがないでしょう?

飲み物

ワインをはじめ、ビール、カクテルなど20種類ほど。昼飲みもオススメです。夜はシックに大人のBARでデートや女子会などいかがですか?



~北の大地で育ったお芋~

インカのめざめやシャドークイン。最近の色とりどりで美味しいじゃがいもが増えましたね。今月はじゃがいもをご紹介します。もともとは南米アンデス中部山脈の原産でスペイン人によってヨーロッパにもたらされ、その後全世界に広まりました。日本に来たのはオランダ船にのって1600年頃だったそうです。じゃがいもの語源は、インドネシア共和国のジャガトラ(現:ジャカルタ)を経由して持ち込まれたことに由来し、ジャガトラから持ち込まれたイモなのでジャガトライモ…ジャガタライモ…じゃがいも。と言われるようになりました。昔、これだけたくさんのビタミンと炭水化物を摂るのは容易ではなく、長い航海のお供に最適なものでした。また日持ちもしますし総合的な栄養素もたっぷり。北海道自慢の野菜ですね。

ちかげの
美味しい話



青い風景 Chikage Ayumu



14歳でCMデビューし、18歳からSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスさっぽろを経て、現在はSTVラジオ火曜0時〜「あきことちかげのアタックヤング」、TVH土曜18:30〜「旅コン北海道」、HTB土曜9:50〜「イチオシプラス」に出演中。北海道フードマイスター、食育インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。

File.18 GARDEN (ガーデン)

shop info 48P

札幌市中央区南6条西24丁目2-28
TEL.011-213-0678
営業時間/
11:30~15:00(LO14:30)、
17:30~22:00(LO21:00)
定休日/月曜日

