

美人食

ちかげの

Restaurant&Bar Bistro 北笑 やさい上野シェフ

フレンチを主としていますが、「ナス田舎が食べたい」と言われればもちろん作ります!と語る23歳の若きシェフ。農家から送られてきた野菜を見るのが何よりも楽しく、そこからインスピレーションで料理を決めていくそう。これからの季節は、沢山の野菜や果物が採れるのでワクワクしているとのこと。その野菜たちをどう料理してくれるのか、こちらもワクワクしますよね!

2012年6月にオープン。コンセプトは野菜を美味しく提供!農家のエジソンこと、旭川市東川町の宇山さんから直送される野菜や果物が美味。全て有機野菜なので安心できますね。

「無理難題を言ってくれるお客さん。お待ちしております!」
とシェフ。野菜の虜になること間違いなし!
若きシェフに身をゆだねてみては?

店内に入るとすぐ目に飛び込んでくるのは、八百屋さんの様に並んでいる野菜の数々。中には、珍しいソーメンかぼちゃや、北海道では採れない沖縄の島ニンジンなどもあることに驚きました。季節によって並べている野菜も違い、夏にはハチミツや、野菜ジュースも出てくるのだとか!



23歳の若きシェフ「やさい上野」さんが、今までに味わったことがない野菜の美味しさを楽しませてくれます。古き良き時代のヨーロッパをイメージした店内は、ワイングラスでできたシャンデリアなど、オーナーさんこだわりのインテリアで装飾されているオシャレな空間です。夏にはドアが解放され、オープンテラス席も利用できます。

File.11 Restaurant&Bar Bistro 北笑

札幌市中央区南5条西6丁目 5・6ビル1F
TEL.011-520-2210
営業時間/18:00~5:00
定休日/不定休



平日5組限定(2~4人) 3500円プリフィックスディナーコース

全6品のディナーコースは、アミューズ(シェフお任せ)、前菜(冷菜5種、温菜4種)、パスタ・リゾット4種、魚4種、肉5種、デザート4種からそれぞれ好きな品々を1品ずつチョイスできます。今回は、オススメの品を選ばせてもらいました。

アミューズ

シェフお任せの1品。今回は、カボチャのクロケット(コロッケ)、タブナード(ブラックオリーブとアンチョビのペースト)、クジュール(シュー生地の中にツナのペースト)でした。クロケットはサクとした衣の中に、カボチャの風味がそのまま感じられる優しい味わいです。



前菜...旬野菜のエチュヴ

ニンジン、大根、カボチャ、カブ、ズッキーニ、ペコロス(玉葱)、蓮根、パプリカ、ジャガイモなど。これだけ沢山の野菜が入った前菜も珍しいですね。生ハムの入ったソースが、ニンニクとアンチョビの豊かな香りを引き立てます。



パスタ...

イカと菜花とカニ身のトマトソース

良い季節になってきたな、と思わせてくれるのは菜の花のほろ苦さでしょうか。唐辛子のアクセントが効いたカニ身入りのトマトソースがイカと菜の花を優しく包んでいます。



肉料理...牛肉、フォアグラ、トリュフのロッシェニ風

早くしないと予約がいっぱいというのも納得の逸品! 贅沢にフォアグラとトリュフ! 存在感のある食材がお互いを引き立てあっています。ボリュームで大満足!

魚料理...真鱈のポアレ

ぷっくりとフワフワした真鱈を使ったポアレ。フォークを入れたときに感じる柔らかさは、口に運んでも感じるができます。紫キャベツの付け合わせと一緒に食べるより甘みが深くなります。またフェネルというスパイスで魚の風味を最大限に引き出しているのだとか。



デザート...クリーム プリュレ

ほんっとに美味しかったです! ケーキ専門店に負けないプリュレの秘密は、スイスの三つ星レストランのシェフから受け継いだ黄金比だそうです。これはぜひ試してもらいたい一品!



◀モヒート

ミント、ライム、シロップ、全てにこだわり、1つひとつの食材を選んで作っています。パカルディのメーカーの方に「1番美味しいモヒート」と言わせたいのだとか。また、農家から直接仕入れている果物を使ったオリジナルフルーツカクテルも試してみたいですね。

ちかげの
美味しい話

~有機野菜について~

皆さんが普段食べるのはどんな野菜をご存知ですか? まず減農薬野菜は、通常と比べ、使う農薬をおおむね5割以上減らして栽培された野菜のことです。無農薬野菜は栽培期間中に農薬を使わずに栽培された野菜のことです。有機野菜とは種まき、または、植付けの前に2年以上もかけて、化学的に合成された肥料及び農薬を避け、堆肥等による土づくりした畑で作られた農作物のことです。さらに、国が認めた有機JAS認定を取得した野菜だけが有機野菜だと言えます。また化学肥料を使用しないため、使用する肥料は、鶏糞、落ち葉など自然界に存在するものを原料としています。有機野菜は、ビタミン含有量が高く、健康で栄養素の高い土から多くのミネラルを吸収して自然の流れのままゆっくりと栄養を蓄えていきます。