

美人食

ちかげの

Da Carbo オーナー 小玉さんと多田さん

鎌倉在住の小玉さんは音楽バンドのマネージャーをしており、北海道を訪れた際、様々な北海道フードを食べ尽くしたとのこと。そのときにふらりと入ったMusettoで多田さんに出会い、一緒に西日本食い倒れツアーへ行くことになったそうです。考案したメニューはアジア料理でもなく日本料理でもない、「ポーダレスメニュー」! 友人、知人の「また食べたい」という声に応えたメニュー構成で、年の差や国境、土地、男女の隔たりがないのが魅力。様々なカテゴリーを超えたDa Carboの料理をぜひ1度味わってみてください。



青山千景 Chikage Aoyama



14才でCMデビューし、18才よりSTVラジオパーソナリティを経験。2007年度ミスさっぽろを経て、2014年から札幌観光広報コンシェルジュとして観光大使に任命される。現在は毎週土曜18:30~TV「旅コ」三北海道、毎週金曜10:54~FMノースウェーブ「ノースグラフィック オートインフォメーション」、スポーツニッポン新聞(月2回連載)「青山千景がリーダー直撃 21世紀のフロンティア」、北海道フードマイスター、景がリーダー直撃 21世紀のフロンティア、青山夕香(姉)とビジネス食育インストラクターとして講師を務める傍ら、青山夕香(姉)とビジネススマナーやコミュニケーションマナー研修の講師としても活動中。

カオマンガイや広島風つけ麺、フローズンヨーグルトなど 食材や地域の分け隔てがないカフェ飯が味わえるお店

7/5に創成川の東側にあるM'sEASTⅡにオープン。店名は音楽記号の「ダカーボ」(始めに戻るという意味)と、英語で炭水化物という意味の「カーボハイドレイト」を合わせた言葉。しっかり食べたい男性を連れてきて安心。夜に飲んだあとのシメにイヤイヤついてきていた女性の人にも、ここならフローズンヨーグルトもあるので楽しめますよ。アイボリーカラーでさわやかな店内は、湘南生まれの小玉さんのこだわりを感じます。仕事で米国に行ったときに感じたLAの海岸沿いやサンタモニカの、立ち寄りやすいオシャレなスポットをイメージ。札幌にはなかなかないかもしれません。店内ではオリジナルのマグカップやランチバッグ、トートバッグを販売しています。テイクアウト用のカップに貼られているステッカーはSNSでチェックインすると貰えます!



カオマンガイ 830円

パクチーを愛してやまない人が巷では増えてきていますね。香りの良いパクチーをたっぷり使ったカオマンガイはマレーシア、タイ、シンガポールの定番料理で、最近世界でも注目されている料理。ピリッと辛口のソースは横浜中華街から取り寄せた秘伝のタレを独自にブレンド。鶏肉はネギと生ショウガで蒸してありとても柔らかく大きいので、食べ応えがあります。ご飯は鶏肉を蒸したときのダシと生ショウガで炊いてありパクチーの香ばしさとよく合う。パクチーは+150円で追加も可能です。ヘルシーでありながらたくさん食べられるので、夜にお腹が空いた時にもぜひ。1度食べたら、またその味に会いたくなってしまふ一品です。



つけ麺〜広島風〜 880円

本格的な味を再現していて、麺は現地広島からお取り寄せ。本場同様に広島のお好み焼きに入っている麺を使い、茹でてから冷水で冷めています。しっかりした歯ごたえの麺で、サクサクと噛み切れるほどです。ネギやキュウリなどの野菜、卵、そして大きな鶏肉が、麺が隠れるほどたっぷり盛りつけられており、夏バテでもオススメです! 唐辛子などが入った辛いつけダレで食べるのですが、辛いのが苦手な私は、辛さ4でいただきました。10までは0円、20までは+50円、30までは+100円。それ以上は+200円。今まで50倍を食べたのが最高だそうで、その辛さは悶絶してしまうほど! 辛いものが好きな人も苦手な人も、自分好みの辛さを選べるので満足できそうですね。

フローズンヨーグルト



暑い季節やデザートに最高! アイスクリームではなくヨーグルトなのでダイエット中の人にもいいです。1g2.5円の量り売りで、専用の機械で食べたい分だけ容器に入られます。札幌ではまだここでしか味わえません。オリジナルの配合をされたヨーグルトは甘さも酸味も絶妙でヤミツキになります。私は650円分の2人で食べても十分な量を取ったはずなのに、スプーンが止まることなく完食してしまいました! フルーツの盛り付けも可能で、ブルーベリーソースやキウイソースなどトッピングも自由自在。お持ち帰りもできるので、オフィスやお家でいかがでしょうか。

〜パクチーについて〜

ちかげの美味しい話

今、若い女性を中心に大人気のパクチー。なぜこんなに人気なのかをご紹介します。まずはビタミンの宝庫だということ。強い抗酸化力があるβカロチンも豊富で緑黄色野菜の代表ともいえる、ホウレン草やカボチャとほぼ同じです。そして、パクチーの香り成分は胃腸などの消化器系に働きかけてくれるので夏バテ防止になります。デトックス効果もあり体内に溜まった毒物を排出してくれ、血行やリンパの流れを良くし、新陳代謝も上がります。デトックス効果で美肌も手に入られる... 女子が好きな理由はここだったのかもしれない!



キャロットラベ 500円

皮付きのまま細切りにした生のニンジン、栄養たっぷり。オリジナルのレモンソースで漬けているのですが、酸味よりニンジンの甘みが勝っているから驚き! サラダなどの1品料理もありますのでシェアしながらどうぞ。

File.40 Da Carbo (ダカーボ)

shop info 36P

中央区南2東1 M'sEASTⅡF
TEL.011-221-2228
営業時間/11:30~14:30、17:30~0:00(LO閉店60分前)
定休日/水曜日

