

美人食

ちかげの

青山千景

Chikage Aoyama



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～「あきこちかげのアタックヤング」、TVH土曜18:30～「旅コミ北海道」、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。



LE VARO ANNETTA シェフ 掘さん

オーナーの掘シェフが「どうしてもこの場所でやりたい!」と一目惚れしてオープンさせた同店。「高級店というよりも、札幌にはまだ無いようなイタリアンレストランにしたかったんです」と話す通りの独創的な空間で自慢の生パスタが楽しめます。また、野菜の栽培にはまっているという掘さん。店の敷地内に畑を造りそこで獲れた野菜も料理に使っています。

Lunch Set 11:30~15:00

好きなパスタ(950円~)にプラス500円で前菜、自家製パン、本日のドルチェ、ドリンクがついてきます。たった500円でこんなにもついてくるなら、ぜひ頼みたい! メインはパスタのほかにもリゾットやニョッキなどメニューがとっても豊富! ディナーメニューはシェフおまかせコースで全7品3500円。これも気になります…。

前菜のテリーヌ

ランチセットで最初に出てくるのが彩り豊かなテリーヌ。女性はメロメロですよ~。掘シェフ、にくいぞ(笑) オクラ、ネギ、ナス、インゲン、ニンジン、キュウリなど様々な野菜がふんだんに使われ、炙ったエビも入っています。掘シェフがどうしても食べてほしくて赤字覚悟で使用しているという大分の湯布院のマスタードソースが絶品! 和のマスタードは初めていただきました。



▲枝幸産ホタテを軽く炙った大葉のジェノベーゼのランチセット



▲オマール海老と洋梨のトマトクリーム 1890円

オマール海老と洋梨のトマトクリーム(1890円)

今度はニョッキを注文。“超”がつく強力粉「月の魔法」を使った弾力のあるニョッキを使用しています。ソースともよく絡むように作られているそうです。トマトソースは海老の香ばしさも加わってとっても濃厚! ココナツクリームが入っているのでほんのりとした甘みも感じます。そして驚いたのは梨ですね。正直、言われないと梨だとわからないでしょう。甘すぎないものをあえて選び、メインのお料理と組み合わせています。シャキシャキの食感が絶妙ですね。

牛フィレのタリアータをゴルゴンゾーラソースで(2500円)

Le Varo本店に行ったことのある方ならご存知でしょうね。掘シェフの手にかかれば、チーズ嫌いの人でも大好きになること間違いなし。お客様からゴルゴンゾーラをソースにして肉料理が食べたいというリクエストを受けて作られた逸品。私は大のチーズ好きなので、このコッテリ感と牛フィレ肉がマッチしていて最高に幸せな味わい! おそれ入りました…。



▲牛フィレのタリアータをゴルゴンゾーラソースで2500円

枝幸産ホタテを軽く炙った大葉のジェノベーゼを冷製パスタで(1200円)

炙った枝幸産ホタテをのせた期間限定の冷製パスタ。大葉のサッパリとした風味と、さらっとしたクリームソースがたまりません。またソースにはレモンが隠し味になっています。パスタは四角い断面のキッターラ、平麺、ニョッキが選べ、この品はキッターラをオーダー。もっちりした食感でしっかりとした歯ごたえが印象的でした。

ドルチェはティラミス

ランチセットのドルチェも数種から選べます。今日はティラミス注文。フワッとした軽い食感と少しピターな味わいでとっても美味しい!

File.15 LE VARO ANNETTA

(レヴァーロ アネッタ)

shop info OOP

札幌市中央区界川1丁目8-2

TEL.011-211-6252

営業時間/11:30~14:30、18:00~21:30(LO)

定休日/無休



札幌を一望できるイタリアンレストラン 絶品生パスタと素敵な空間にウットリ

今回おじゃましたのは昨年8月号でご紹介した生パスタ専門店Le Varo(レヴァーロ)さんの別館(アネッタ)です。昨年12月にオープンしました。店内は旧ヨーロッパのイメージでメルヘンかつ、大人な雰囲気の非日常空間。本店が気軽に利用できるイタリアンレストランなのに対し、こちらは特別な日などのシチュエーションにピッタリ! そんな気持ちからお皿も含め全てがゴージャスになっています。旭山公園へ向かう途中にあり、お店の窓からは札幌市街が一望できます! 昼でも夜でもウットリです…。女性客が多く8割、9割がリピートするそうです。

~美味しい果物の見分け方~

ソースにはレモン。メイン料理に梨。デザートだけでなく様々なお料理に加えられていた果物は、朝は金メダル、昼は銀メダル、夜は銅メダルに例えられるほど、普段の健康維持に大切な栄養素を含んだ食べ物です。今日は果物の見分け方についてご紹介します。

◆梨

梨は鮮度が大切な果物です。皮の色ツヤが良く、かたいものを選びましょう。「二十世紀梨」は黄緑色に黄色がまだら状に入った状態で、虎の柄に似ていることから「虎熟れ」と呼ばれる状態が最高の食べごろとされています。

◆リンゴ

1日に1個のリンゴは医者を遠ざけるといわれています。赤系のリンゴだったら軸の周りやおしりの部分が黄色っぽく色づいてきているものがオススメ。また、おしりの部分から良い香りがしているのは熟している証拠です。

◆ブドウ

果物狩りの定番ブドウ。ブドウは先のほうより軸に近いほうが甘いので先が甘ければブドウ全体も甘いのです。スーパーなどでたまにブドウの粒に白い粉がついていますが、これは美味しいブドウである証拠!

ちかげの 美味しい話

