



●生ガキのオイル漬け

●タバコの盛り合わせ

カジュアルにワインを飲もう！
 と思ったら「カプリーチェ」。
 最初は白ワインとタバスの盛り合わせ、佐呂間産生ガキのオイル漬けを注文。パスは5種類、ゴルゴンゾーラのムースは生クリームと合わせてとてもまろやか。山うどのサワークリーム和えも食べやすいように山うどの下ごしらえがバッチリ。なんてたって生ガキが美味しい！調味料はイタリア産の海塩とEXバージンオイルだけのシンプルな料理。これが白ワインをキュッと飲ませてくれるんですね。☆カキの旨みを存分に堪能♪苦手な人でもイケるんじゃないですか！



●海老とブロッコリーのアビージョ

次は海老とブロッコリーのアビージョをお願いします。熱々のオイルはにんにくの良い香り、海老はプリプリ、ブロッコリーも火の通りが丁度いい。またこのオイルにバゲットを浸して食べるとワインが美味しくて、あぁ飲み過ぎちゃいます。
 では、本日のステーキを注文です！十勝豊西牛、この日はレア入荷のヒレステーキ(200g)！ワインは赤がいいですね☆お肉はふわふわで柔らかく、びっくりするほどふわふわです！自家製ソース



●ヒレステーキ(200g)



室蘭で喰らう!

第3弾 喰らうシリーズ

お料理を食べると、その作り手さんの「おいしく食べてもらいたいから」という気持ちが伝わってくるってありますよね♪
 今回紹介するお店もまさにそういうお店です！
 「おいしく食べる」ためのひと手間、ひと工夫。だからこそ「おいしい！」の一言が最高に嬉しい言葉☆
 雰囲気の違い2つのお店ですが、同じなのは「おいしく食べてもらう」心意気！でしょうか♪



let's Eat!

●ピストロ カプリーチェ●

室蘭市中島町1-36-11
 ☎0143-83-7544
 営業時間：11:30~14:30、17:30~21:30
 定休日：火曜日
 ☎http://bistro-caprice.com/



マスターのスタッフ



●味処 一松●

室蘭市中島町1-14-12
 ☎0143-44-0023
 営業時間：11:00~14:00、17:00~22:30
 定休日：日曜日・祝日



ママのスタッフ



●揚げ出し豆腐

●赤身

●中トロ

今日は魚が美味しい「一松」でたっぷり頂きませう！なんてたってママのご主人がマグロ漁師ですからね☆赤身と中トロを注文して、まずはビールでカンパイです！一本釣りで揚がったマグロはすぐにマイナス60度で急速冷凍。そのお刺身は他ではちょっと食べられない美味しさです。そして釣りに夢中なご主人の話をママもすごく幸せそう♡ママの幸せビームを受けながら飲んで食べる私たち♪
 ビールの次は日本酒。「北の勝鳳凰」は根室の地酒、サッパリした飲み口、素直で飲みやすい。そして「平安四神ブルー」俳優佐々木蔵之介の実家が蔵元。ほんのり黄色みがかって味が濃い！お料理は揚げ出し豆腐が出てきました。おお！野菜と海老の素揚げが入って嬉しいなる♪パリッとふわっとお豆腐も美味しい！そして帆立バター、片栗粉をまぶしてから火を通しているんだ！帆立の味が濃厚でバターに負



●長芋の千切り

●帆立バター

けてない。大の帆立好きですから、美味しいなあとしみじみ。ここであっさりとした長芋の千切り。家庭では何をトッピングしますか？一松では卵黄とわさび、海苔。ちよちよ醤油を垂らして…ああ長芋とわさびって合うんですね。卵黄のまったりとわさびツツン。家でもやってみたい♪これイイわ、お酒にも最高。
 芋焼酎お願いします。薩摩こく紫をロックで、グラスにお水も♪そしてお酒は八海山で。



備長炭で焼いたサーモンのカマ焼き



●海老のクリームパスタ

●マスカルポーネといちごのティラミス

これは香ばしい海老の香りです！ごいすー聞くところによると海老の殻を一度焼いてからソースづくりが始まるのだとか…。濃厚な海老の風味と旨み、濃いけれどくどくはない、忘れられない味になりそうです。まだ食べてない方は是非ご賞味あれ♪100円追加で生パスタへの変更もOKです。
 お腹いっぱいだけど、デザートは別腹♪マスカルポーネといちごのティラミスは、ふわとした口どけ♪ピターな珈琲とカカオの香り、いちごの甘酸っぱさも加わった大人のスイーツです。季節のジェラートもありますよ！
 さて、お会計は2人で1万700円。グラスワインは赤・白合わせて5杯です。控えめですよ。
 店内はテーブルの間が仕切られてるので周りを気にせずリラックス♪きちんとフルコース、家族や仲間とパーティーにもぴったりのお店です。

しっかりガッツリ頂きました。メてお会計は2人で9千890円。【おまけ】様でした♪
 「一松」の料理は全て手作り、既製品はありません。家庭の味だけプロの味。しかもお酒や焼酎はグラス600円というお値段。耐ハイなどは500円です。ママのチャーミングな笑顔はプライスレス☆



●手作り塩うい

●あぶりチャーシュー

お腹いっぱいになってきたけど、あぶりチャーシューと塩うい、頼んじゃおうかな。ちよちよと甘口のたれで煮たチャーシューはポリユミーだけど脂はないので意外とあっさり。そして塩ういはなんと手作りです！だから塩辛い、ういの甘さも感じる絶品です。