喰らうシリーズ 第4弾

室蘭で喰らう!

Let's Eat!

今回訪れたお店は、地方から旬の食材を取り入れながら、創意工夫を凝らした料理を楽しんでもらいたいお店☆どちらも腕に自信アリの最強料理人♪日本料理とイタリアンですが、どちらも食べてみると味はもちろん、その香りや食感に驚いたり「どのように作っているのか、何を使っているのか」と好奇心が湧いてきます!食べることが大好き♥きっとお気に入りのお店になるはず♪

知利別川沿いにひっそりとした佇まい。大将は港北中学校卒業の室蘭出身、関西で腕を磨いて地元に戻り、4年前に開店しました。

おでんと言っても大鍋にどーんと具材が入ったおでんとは違って、一品ずつ手作りした料理が出てきます。今回は鰻会席コース。付出しは抹茶とうふ。しっかりとしたもちもち感は箸が入りにくいほど。これはなんとタピオカで作っているからだそう。わさびを添えてお出汁の醤油でいただきます。

●抹茶とうふ

二品目に肝吸。丁寧に処理されているのでクセが無く鰹香るお出汁の美味しいこと♪

次は鰻の酒炒り。酢味噌に土佐酢も合わせ、たっぷりつけていただきます。歯応えはコリコリ?プリプリ?魚っぽくない!でも風味とか香りが鰻だと主張しています。鰻なのにこの食感は驚きです。

●鰻の酒炒り

四品目は鰻入り手作りがんも。季節の素材を使った手作りがんもは定番料理で今回は鰻入り。ふんわり具だくさんのがんもは大将の繊細さを感じますよ♪

そして鰻の錦糸巻きで小腹を満たした後は、鰻の柳川風。お料理は次々と出てきます☆

七品目はもちれんこんとよもぎ麩。これ、好きなんです~☆もちれんこんの作り方を聞いちゃいました!すり下ろした蓮根とわらび粉を合わせて昆布出汁で練り込み、上新粉を使って油で揚げる…う~ん、教えてもらっても上手に作れる気がしないので、やっぱりお店で食べます!

●もちれんこんとよもぎ麩

だいぶお腹が一杯になってきたけど、ここで蒲焼きの登場。テンション上がります!「うわぁ美味しい♪」としか言いようがありません。ふわっふわの食感!この感じ、食べてみなくちゃわからない☆

●鰻蒲焼き

そして九品目は酢の物。こらはしっかり食感。鰻の焼き方には江戸焼きと関西焼きとの二通りがあるのだとか。江戸焼きは焼いてから蒸す。だからふわふわ食感。関西焼きは焼きのみ。だからしっかりとした食感。その食感の違いを楽しんで欲しい

●鰻酢の物

●茶蕎麦

と出てきたお蕎麦の上にはまさかの鰻!そして実にしっかりとしたお蕎麦。もうお腹が張り裂けそう。最後は爽やかなオレンジゼリーでスッキリとさせて終了☆大将、お腹いっぱいです!お会計お願い!しめて13760円也(生ビール2、男山2合、黒霧島2合含む)。鰻会席11品を二人前でこのお値段。国産鰻を京都中央市場からの仕入れです。これからの季節は甘鯛会席、すっぽん会席などがお勧め。予約は8時まで。必ず電話でお問い合わせ。ご予約お願いします。だしの鰹と昆布、食材の味や香りにこだわり繊細な感性を大切にする料理人がここにいますよ♪

●オレンジゼリー

のが「鰻会席」というわけです。なるほど。確かに料理によって鰻の食感が違う事に「おぉ!」と驚くばかりでした。

〆の茶蕎麦だよ、

大将のスナップ

季節のおでん せん年萬年

室蘭市中島町1-26-10
電　話 0143-83-5538
営業時間 17:30~
定 休 日 日曜日

最近賑わいを見せているシャンシャン通りの中でも人気の高いお店『マルメロ』は、6月で開店2周年を迎えました。店名をフルーツの名前でもあるマルメロと命名したのは響きがカワイイからだそう。さて、お腹はペコペコ☆早速いただきます!

まずは鶏レバーペースト。丁寧に下処理をほどこして作られたペーストは、レバーの風味を残しながらも、たとえレバーが苦手でも食べやすい!自家製パンが添えられているのでたっぷりつけてパクッ。ワインをごっくん。♪~幸せだわぁ。

●鶏レバーペースト

●熊本産メジナの昆布締めカルパッチョ

次はお魚料理、熊本産メジナの昆布締めカルパッチョ。白身のメジナは淡白で歯応えがあり、そこに甘エビとホタテの濃厚なタルタル風ソースがすごくイイ!伊達産の三つ葉が彩りを添え、ソースにはとんぶりのプチプチ食感が楽しくて独り占めしたくなる一品です。

そして楽しみにしていたピザはクワトロフォルマッジョ!以前のピザ特集で紹介した通りのもちもち生地。4種のチーズピザって重たそうなイメージかもしれないけれど、マルメロではトマトソースがベースだからトマトの酸味がプラスされて爽やかな食味。とにかく食べてみて!

パスタも食べちゃいます♪富山産ホタルイカとカキのラグーソース(写真は2人でシェア)。パスタはスパゲッティーニ、ペンネ、生パスタ(平麺)の三種から選べます。ラグーとは?軽い煮込みのこと。ハーブが香るカキの濃厚なソース。こちらもトマトベースなのにピザのトマトソースとはまた全然違う表情で楽しませてくれますよ☆

●富山産ホタルイカとカキのラグーソースパスタ

●クワトロフォルマッジョ

次は、お肉いきます!江別産黒豚ロース肉のロースト(写真は200グラムをシェア)。江別産黒豚は脂と肉がもちっとして、これは食べてみないと!シンプルに塩でロースト。こちらもトマトベースなのにピザのトマトソースとはまた全然違う表情で楽しませてくれますよ☆

●江別産黒豚ロース肉のロースト

次は、お肉いきます!江別産黒豚ロース肉のロースト(写真は200グラムをシェア)。江別産黒豚は脂と肉がもちっとして、これは食べてみないと!シンプルに塩でロースト。こちらもトマトベースなのにピザのトマトソースとはまた全然違う表情で楽しませてくれますよ☆

豆のピューレ、そして肉や野菜を煮込んだフォンドボーをさらに煮詰めてスパイスやはちみつをプラスしたソースは実に味わい深いですよ♪

最後はリンゴとナッツの温かいケーキ・塩キャラメルアイス添え。言うまでもなくこの組み合わせは最高に美味しいです!

メニューは季節に合わせて日々変わるから、旬の食材を楽しみに、何度でも行きたくなるお店☆ご会合・宴会など30名まで。

コース料理もありますよ、どうぞお問い合わせください♪

ではお会計です、合計14000円也!(赤・白ワイン7、ハイボール1込み)。ごちそうさまでした♪

●リンゴとナッツの温かいケーキ・塩キャラメルアイス添え

マスターのスナップ

イタリアンレストラン マルメロ

室蘭市中島町1-31-11
(シャンシャン通り)
電　話 0143-84-1141
営業時間 11:30~15:00(Lo 14:00)
17:30~22:00(Lo 21:00)
定 休 日 月曜日+月1回連休