



●若鳥の丸揚げ(半身)

「和か菜」は開店から13年。和モダンな雰囲気があるお店です。ブライタイムは初訪問！札幌、京都で修業した大将のお料理を、お酒といただけるなんて楽しみです。いつも通りの生ビールでスタート。泡がきめ細かくエンジェルリングがでるビール！お手入れが行き届いているからそのおいしさですね。突き出しの北海メロディやサンマの揚げをつまんでいる！刺盛り登場。イタンキのタコや室蘭近海のつばな。まぐろも甘みがあっておいしい。日本酒（久保田千寿一ノ蔵本醸造）を頼んだタイミングで冷製野菜炊き合わせ八方ジュレ

お店に入ると広々としたオープンキッチンで炎が立ち上がるのが見え、ライブ感も楽しめますよ！舌小牧・札幌のホテルで修業を積んだスキノでお店を持ち、その後伊達で独立した一優しそうなシマウ、テキパキとした奥様が切り盛りするお店です。濁いた喉にビールをゴクリ☆うん、今日もビールが旨い！最初は今日のおすまじメニューの中から「栗とクリームチーズの春巻き」。パリッと揚がった春巻きをパクッ。栗とクリームチーズの甘い香りが広がります。これ、スイーツみたい♪女性に人気があります。……っていうか、絶対好きだと思っ！

お肉の次は魚介がいよいよ、紹興酒も頼んじやお☆ブラックタイガー海老の塩炒めは大きなプリプリの海老と旬の野菜をあさり塩味で。大きなシマウが入っていました！がこれは自家栽培。葉物野菜などはシェフがちよとした農園を借りて育てています。冬は自宅の水耕栽培もするところ！強者です。……その満腹感が出てきました。牛肉と玉子の炒め。醤油が香ばしい。牛肉が柔らかい。玉子がふわふわ。きくらげが肉厚。当たり前だけれどもやっぱり炒め物も流石の美味し。……その言葉に尽きます。



●牛肉と玉子の炒め

●ブラックタイガー海老の塩炒め



……って、私になつた！ココロナツッ合！私だけ頂いちゃいます☆スイーツは別座です

からーせーしーね、おいしい！って何度言ったか分からないくらい言いました。今まで食べた杏仁(で)でも。間違いない。杏仁のさくさく感と濃厚なココナツミルクが最強です。感服です。おかわりしたいー。野菜にきた心の杏仁、食べなぞも帰れませんよ。二人ともお腹は大満足にな



●刺盛り

……って、私になつた！ココロナツッ合！私だけ頂いちゃいます☆スイーツは別座です



●米茄子の田楽

お酒で幸せ充電中、そして米茄子の田楽。まず、器が美しい！この器が欲しい！！と心の叫び。とろとろの茄子に赤味噌は、少し濃い目の味付けなのでお酒に合うんですわあ。そしてけしの実がプチプチ食感をプラス。器と色のコントラストが美しい。器とお料理と、絵画と額縁のような関係！料理を引き立てる器はやっぱり大切

だなぁと感じました。次は海の幸の茶わん蒸し。卵とお汁の優しいハーモニーの中に海老と力の爪がごろごろ入っていて「やっつたあー」みたいな気分だ。だんだんとお腹の方もイイ感じになつてきたところで、「うまきひのえび」で「タコ」の柔らかな揚げ！天ぷらはお塩でいただきます。とうきびの甘さが際立つ。思わす「あまーい」と叫ぶかも！タコは味がしっかり入って柔らかく炊いてからさつくりと揚げています。揚げ物だけ軽いですよ。お酒は国産特別純米で締めました。あーお腹いっぱい、お勘定お願いします！二人で食事、締めて9,925円(ビール2、日本酒3合込)。美味しいもの頂きました。……って、私になつた！ココロナツッ合！私だけ頂いちゃいます☆スイーツは別座です

●タコの柔らかな揚げ



●とうきびの天ぷら

喰らう!

な
わ
登
別

な
菜
登
別

ツアイ
菜
伊

ツアイ
菜
達

第7弾

伊達市 登別市

喰らうシリーズ

ひとつのお店を掘り下げて紹介するこのシリーズも、だんだんと回数を重ねてまいりました！どちらのお店もオーナー(料理人)さんとの会話の中で、お客様への気持ちやお料理に対する心意気などを知る事ができ、楽しく取材させていただくことに感謝です！今回は和食と中華！美味しく楽しい、魅力的なお店をご紹介します。

Let's Eat!



● 中華料理 菜菜 ●



マスターのスナッフ

ツアイ ツアイ



●旬の華 和か菜 ●



● 旬の華 和か菜 ●



大親のスナッフ

ツアイ ツアイ

