喰らうシリーズ 第9弾

室蘭で 喰らう!

室蘭

今回の「喰らう」シリーズは、和食・洋食から室蘭を代表する2店舗！
どちらも根強いファンを持つお店とあって期待に胸膨らませて行ってきました☆
和と洋、腕自慢の料理人さんの、それぞれの味を堪能し、新しい発見もありの、大満足なひと時♪
美味しい食事は本当に幸せになれます！

let's Eat!

● リストランテ カリーナ ●

室蘭市中島町2-26-11
☎0143-45-0411
営業時間：11:00～15:00、17:00～21:00
定休日：月曜日（祝日の時は営業）
http://cari-na.com/

昨年6月にオーナー変更でリニューアル。料理もサービスも充実し、シチリアのワイナリー「ドゥーカディサラパルータ社」から道内2店舗のみのワイン大使に認定されました！

まずは「自家製野菜のピクルス」を注文して白ワインでカンパイです♪フレッシュなフルーツ感がありながら濃厚でしっかりとしたワインは、飲みやすく料理にも合わせやすい☆シャキシャキとした歯触りのピクルスの酸味は、暑い1日を過ごした体に元気を取り戻せそう。そしてワインの甘みを引き出します！そして「ゴルゴンゾーラチーズのオムレツ」。これ、美味しいですよ♪とろとろオムレツの中にはたっぷりのゴルゴンゾーラ、そこにアカシア蜂蜜をかけて…。ゴルゴンゾーラ独特のとんがり感を卵と蜂蜜がまろやかにまったりとまとめて、黒胡椒が良いアクセント！

さて、お魚料理は「本日の魚とあさりの白ワイン蒸し」。今日のお魚は舌平目、あさりは厚岸の業者さんとの契約で、横綱ランクの大きさ！ふっくらプリっと蒸し上がっています。トマトは甘く、にんにくとオリーブオイルのソースは濃厚で魚介のコクが詰まった味。パンにつけたら美味しいだろうなー♪

お肉料理は「豚肉のオーブン焼きマスタード風味」。ひと目見たらその厚さに驚きます！十勝SPF豚の厚切りロースを145度のオーブンでじっくり焼くこと48分。ナイフで切るとその柔らかさにビックリ！ふわっとジューシーなお肉をそのままのソースで頂いても良し、そしてエストラゴンの香草入りマスタード、ポメリーのマスタード、ドライトマトと鶴川の塩。この日は3種の味で楽しめました♪私のお気に入りはエストラゴン☆

だいぶお腹もいっぱいですが、さらに締めのひと品。ウニのクリームスパゲティ！今日は佐呂間産ウニ。その香りにうっとりしながら口へ運びます…もうこれは言葉にできない美味しさです。ウニ好きにはたまりません☆太めのアルデンテに良く合います。食べてみて、としか言いようがありません。たっぷりのウニが麺に絡んで、もう、すごい美味しいんだから！と帰宅後友達にメールしたぐらいです。

さて、今宵もお腹いっぱい頂きました。白ワイン1本と赤はグラスで2杯です。お会計1万1千270円。ほろ酔い気分で夏の夜風にあたりながら帰ります☆

●自家製野菜のピクルス

★カラニカ・インツォリア・シャルドネ
ドゥーカディサラパルータ社
インツォリア60%:シャルドネ40%

●ゴルゴンゾーラチーズのオムレツ

●本日の魚とあさりの白ワイン蒸し

●豚肉のオーブン焼きマスタード風味

●ウニのクリームスパゲティ

● 板前料理 そのべ ●

室蘭市中島町2-24-18
☎0143-46-3018
営業時間：11:00～14:00、17:30～22:00
定休日：日曜日
http://kaiseki-sakuratei.net/sonobe/

料理の腕を競い合う番組「料理の鉄人」に出演経験を持つ曽野部さん。現在は北海道日本料理研究会の会長となり、料理人1千600人のトップを務める重鎮です！今日はその鉄人の料理を堪能させていただきます♪

先付け3品（胡麻豆腐・海老の奉書巻き・くらげの和え物）を肴にビールで乾杯！胡麻豆腐は胡桃のあんかけで濃厚さを増し、わさびでピリッとするのがいいな♪奉書巻きは海老をかつらむきした大根で巻いて黄身酢がけで。まろやかな酸味が美味しくて見た目も綺麗－黄身酢、次は家でもトライしてみたくなる－そして地元で獲れた黒ソイのお刺身。皮は引かずに湯引きしてうす造り。皮のコリコリとした食感が楽しめます。実は『そのべ』では紹興酒が美味しいと評判なんです☆和食に紹興酒!?と思われるでしょ？でも意外と合うんです。そんなわけで紹興酒、日本酒は三千盛と蘭心を注文しながら料理は進みます！出てきたのはだし巻き卵。

すごいボリューム－使う卵はなんと8個です。こんなに食べられないかも、と思っても、ふわふわでかる～い食感だから食べられちゃう♪

次にほっけスティック。これ、酒の肴にぴったりの定番メニュー。間違いない！

そして、合鴨のオレンジ煮。合鴨を赤ワインとオレンジで炊いたという1品。口に入れたらオレンジがふわっと香る、なんとも味わい深い料理です。鴨の脂とかクセを取り除いて旨みだけを感じさせる、流石のお料理。しかも器も綺麗でステキ♪

最後は茄子田楽。これは想像を裏切られた茄子田楽！茄子は揚げてからお出汁で炊いています。茄子って油をよく吸い込むけど、油のかわりにお出汁をしっかりと含んで、だからあっさりと食べやすい♪やっぱりお料理って手間をかけた分だけちゃんと美味しくなるのね、と実感させられました。

さて、今日も美味しく楽しくいただきました。お会計は1万1千260円也（ビール2、紹興酒1、日本酒3含む）。ご馳走様でした！

食べたい料理を注文するも良いけれど、料理の予算をマスターに伝えて、その日の美味しいものを次々出してもらう食べ方も良いですよ♪

ランチメニューはコーヒー付きで950円～。ちょっと贅沢したいときはマスターのおまかせ定食（2千500円）もあります。

椅子席・掘りごたつの個室もあるのでお子様連れでも安心。是非あなたも「鉄人料理」を堪能しに行ってください♪

●先付け3品、ビール

●蘭心

●三千盛

●黒ソイのお刺身

●だし巻き卵

●ほっけスティック

●茄子田楽

●合鴨のオレンジ煮