

# NEW OPEN

## インフォメーション



店主 田村さん

兄弟で地元  
に恩返ししたいとの思いから  
地域の為にお店を  
オープンさせました

### 🎁 3 時金食堂

☎0143-55-8573  
📍 室蘭市柏木町9-23

🕒 11:00~14:00  
(テイクアウト・出前/受付15時まで)  
📅 木曜日

ホテルの総料理長として長年活躍した田村さんが、7月にオープンした看板料理の釜めし定食は、岩見沢名物「駅前釜めし」の味を完全再現! さっそく頂きました☆洞爺湖産米のご飯に、醤油とだしでシンプルに味付けされた具がON! 具材の旨みがお米に染み込み、さらにおこげの薫りがプラスされて上品な味わい☆お箸が止まりません! 麺類、丼物、カレーライスなどのメニューはすべて1000円以下。室蘭割烹調理師陸会の会長でもある店主が作る料理を、このお値段でいただける美味しい体験をあなたも是非!



Instagram



店主 木村さん・利光さん

野菜嫌いの方でも  
美味しく食べられる調理を  
心がけています。ご来店  
お待ちしております!

### 🎁 4 Lagorto ~ラゴルト~

☎080-5820-7219

🕒 11:30~15:00/17:30~21:00  
📍 虻田郡洞爺湖町洞爺湖温泉54 📅 火曜日

洞爺湖が大好きな二人が6月にオープン。道産野菜のピザとパスタ☆ワクワクで伺いました! 人気上昇中のショートパスタのアラビアータ。ニンニクと唐辛子を使ったピリ辛トマトソース。地元農園のトマトで作るソースはフレッシュで優しい辛さ! そしてマルゲリータが25cmで750円(税込)! 道産小麦の生地チーズ、自家製バジルの爽やかな香りがたまらない! たくさんの地元の方にきてほしい、との思いからリーズナブルなこの価格。パスタ・ピザとも、ランチは温冷サラダが付いてお値段変わらずというから驚き☆お気に入りの1店に追加決定!

Instagram



店主 市居さんご夫妻

定番のお蕎麦以外に  
創作メニューも  
各種ご用意して  
お待ちしております!

### 🎁 5 蕎麦Cafe 憐花

☎0143-83-5585

🕒 11:30~19:00 (ラストオーダー18:30)  
📍 室蘭市中央町3-5-7 📅 木曜日

女性も入りやすく、ゆっくりくつろげるお蕎麦屋さん。インテリアがおしゃれで、お蕎麦屋さんと言うよりカフェ☆いただいたのは、新メニューの鶏味噌つけそば(1,000円)。お蕎麦は伊達市大滝産の蕎麦粉を使った手打ち二八蕎麦。味がしみ込んだ柔らかな鶏肉が入った、しっかりとコクのある濃厚味噌スープ。温かい汁と冷たいお蕎麦の相性は抜群! さらにさらっと完食☆ヘルシーで罪悪感ゼロ(辛味噌はプラス50円)。そば粉を使ったパンナコッタやケーキもあり、13:30からは蕎麦粉のワッフルも♪まったりしちゃう、癒され空間でした。

外食がなかなかできないこの1年半。そんな時期でも、美味しいもの、カラダに良いものをみなさんに食べてほしい! とオープンした飲食店があるんです。今回は昨年10月から先月の間に開店した、5か所の飲食店をご紹介します。お気に入りのお店リスト、増やしちゃいませよ☆

### 🎁 読者プレゼント

いずれかの掲載店で使えるお食事券  
1,000円分を各店2名様に抽選でプレゼント!  
詳しくはプレゼント枠をみてネット♪

### 🎁 1 Café Pito/Pitoゼミ

☎080-3233-6454

🕒 カフェ/11:00~16:30 塾/15:30~22:00  
📍 室蘭市中央町2-7-10 📅 日曜日



店主 檜山さんご夫妻

カフェでは近日、  
月替で世界のスープを  
出す予定です。  
ぜひお越しください!

6月オープンのカフェ&塾。管理栄養士の奥様が運営するカフェは、1食でバランスよく栄養が摂れるスープがメイン。3種類からひとつ選ぶスープは、ゴロゴロ野菜のカレースープをチョイス。たくさんの野菜と豚肉が入った、スパイシーでコクのある味! 食欲もUP☆野菜の食感も美味しいな! 週替りの小鉢は今日はトマト味のビーンズバーグと夏野菜のマリネ☆+400円でミニデザートセットになります! 夕方からは、塾講師や大学院での研究経験のある旦那様が運営する塾に変身。大人にこそ勉強してほしいと優しい笑顔☆興味のある方はぜひ!

Instagram



### 🎁 2 魔法のじゅうたん

☎080-1876-5028

🕒 電話受付/10:00~14:00  
店舗受取/11:30~15:00  
📍 登別市新生町1-15-14 BEファーストコート新生1F  
📅 月~水曜、不定休



店主 田中さん

真心込めた  
美味しいガレットを  
提供させていただきます!

テイクアウト専門の、そば粉クレープ「ガレット」のお店☆3月にオープンしました。今回いただいたのは、鴨肉のガレット(1,000円)。合鴨がスモークの良い香り♪半熟卵と生地の相性が良く、濃厚な美味しさを感じられます☆新鮮な野菜もたっぷりとして、栄養バランスの良い一品! 季節限定のガレットや、キノコと蒸し鶏のガレットも気になる☆キヌア香味野菜のサラダ(250円)や、ゴボウのマリネなどのサイドメニューもオススメ。ガレット未体験の方、ぜひ食べてみて。ハマりますよ~☆

ホームページ  
WEB予約がオススメ

