

食欲の秋到来！ 店でも自宅でも味わえる満足グルメ

Grill&Vegetable FARM TABLE SUZU

グリルアンドベジタブル ファームテーブルスズ

BP2・2F TEL.025(240)4777



坊ちゃんかぼちゃのチーズフォンデュ パーティー用2,780円。4～5名で食べるのにぴったり。2～3名用1,738円(全て税込み)。14時から提供。カボチャの仕入れが終わり次第終了

カボチャを器にした 秋野菜たっぷりのチーズフォンデュ

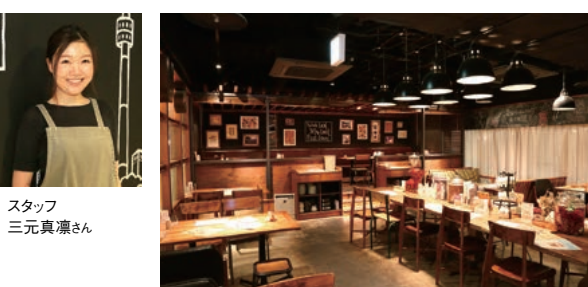
「地産地消をカジュアルに楽しむ」をコンセプトにするレストラン、ファームテーブルスズ。使用する食材の多くは、安心・安全にこだわり、県内の生産者から直接仕入れる。旬の味覚をふんだんに取り入れた料理を楽しめるのが人気の理由だ。スタッフの三元真凜さんに注目のメニューについて聞いた。

「旬のカボチャを器に使った『坊ちゃんかぼちゃのチーズフォンデュ』は当店の秋恒例メニューです。色とりどりの秋野菜と、ジューシーな越乃黄金豚のフランクをオリジナルのチーズソースで召し上がっていただきます。ボリュームがあるのでパーティーメニューとしてもお勧めです」。チーズソースは、まるやかで野菜のうま味を引き立ててくれる。

また、ランチタイムでは見た目が鮮やかなオリジナルカクテルに注目だ。30種以上のドリンクが選べる昼の飲み放題プランをランチコースに付けることができる。「キウイの果肉が入った『FTSスカッシュ』や、レモンをはちみつとてんさい糖で漬けた自家製レモンシロップの『レモネール』が人気です」。『季節野菜を楽しむ贅沢ランチコース』(飲み放題付き。税込み3,500円)をオーダーして、ゆっくりと昼飲みを楽しみたい。



昼飲みにお薦めのドリンク。ノンアルコールカクテルも充実している



スタッフ
三元真凜さん

カプリチオーザ

BP2・1F TEL.025(249)2110

不動の人気は 「トマトとニンニクのスパゲティ」

店名のカプリチオーザはイタリア語で「気まぐれ」という意味。現地の大衆食堂トラットリアをイメージした店内は、にぎやかに食事を楽しむのにぴったりの空間だ。

「一番人気のスパゲティは、当店の看板メニュー『トマトとニンニクのスパゲティ』です。ポイントはイタリアの契約農場で露地栽培されたトマトを使った、こくのある自家製ソース。アルデンテにゆでたパスタに、ニンニクが利いた濃厚なソースがよく絡みます」と調理スタッフの齋藤亮さん。2人で食事をするならランチ、ディナーともに「2名様セット」(ドリンク付き。税込み4,158円)がお薦め。8種のスパゲティと6種のナポリピッツァ、3種のサラダからそれぞれ一皿を選べ、セットのドリンクが付く。「お二人で好きな組み合わせの料理をシェアしてお楽しみいただけます」

また、ナポリピッツァは熟成させた生地を、高温の石窯で焼く本格派。生地が薄く、表面はかりかり、中はもちもちとした食感が特長だ。「定番人気はモッツアレラチーズとバジリコをトッピングした『マルゲリータ』です。シンプルで飽きない一枚です」。店内のメニューはテイクアウトが可能。店内飲食料金の20パーセントオフでお得に持ち帰ることができる。



トマトとニンニクのスパゲティ1,067円(税込み)



スタッフ
齋藤 亮さん



マルゲリータ1,397円(税込み)

ABC Cooking Studio

エービーシー
クッキングスタジオ

BP・3F TEL.025(255)6811



体験レッスンメニュー「ミルフィーユポテトグラタン&プチパン」。10/31(土)まで開講

お得に料理が学べる 体験レッスンに注目！

料理教室を全国で展開するABCクッキングスタジオ。料理・パン・ケーキ作りのレッスンを通して、手作りの大切さと楽しさを提案している。レッスンは回数制で、コースと時間を自由に組み合わせられる。スタジオは、青緑のアースカラーをアクセントに使用。ダイニングスペースに木を多用した居心地の良い空間だ。

「体験レッスンは、初めての方に限り500円(材料費・税込み)で受講できます」とスタッフの大坂和香子さん。9・10月は2種類のメニューから好きなものを選べる。「『ミルフィーユポテトグラタン&プチパン』は、ジャガイモとミートソースをミルフィーユのように重ね、チーズと半熟卵をのせてオーブンで焼き上げます。オーブンは2段にして同時にパンも焼きます」

もう一つは「くまのプーさん/ふんわりブッセ」。「かわいいプーさんの顔の形にブッセを焼き、チョコレートクリームを挟んで仕上げます」。上記期間中には、ディズニーキャラクターをモチーフにした特別メニューも開講。レッスンは公式ホームページ、電話、店頭で申し込める。



「くまのプーさん/ふんわりブッセ」。プーさんと花のブッセは2個ずつ持ち帰れる



スタッフ
大坂和香子さん

