

夏バテに負けず食欲増進 旬の食材を使った期間限定メニュー

カプリチオーザ

BP2 1F
TEL.025 (249) 2110



冷製パスタ「ジェノベーゼ」完熟トマトのジェラート
添え1,350円(税込み)

トマトのジェラートをのせた ひんやりジェノベーゼ



公式Instagram

カプリチオーザは、南イタリアの大衆食堂をイメージした料理店。本格的なイタリア料理を良心的な価格で楽しめると評判だ。週末は家族連れやカップルでにぎわい、行列ができることもしばしば。味はもちろん、メニューの豊富さも人気の理由。22種のパスタ、7種のピッツアのほか、一品料理やデザートも数多くラインアップしている。

「冷製パスタ「ジェノベーゼ」完熟トマトのジェラート添え」は、暑さが吹き飛ぶような同店の夏の定番メニュー。味の決め手となるトマトをジェラートにしてトッピングするという発想が新鮮だ。「パスタは冷製料理に合うメッツェリグイネを使い、プリプリとした食感をお楽しみいただけるようゆで上げます。自家製バジルソースとトマトのジェラートを絡めてお召し上がりください」とシェフの長 真生(ちょう まお)さん。プラス110円で大盛りにもすることも可能。こちらは8/27(日)までの期間限定で味わえる。

また、オリジナルデザートにも注目だ。「食事を締めくくる一皿として『カプリチオーザアイス』が人気です。煮詰めたブルーベリーソースの酸味と濃厚なバニラアイスは相性抜群。提供する直前にラム酒をかけ、コクのある大人の味わいに仕上げています」



シェフ
長 真生さん



カプリチオーザアイス610円(税込み)



Rencontre Per La Table ランコントル パー ラ・ターブル

BPwalk 1F
TEL.025 (240) 4690

季節を感じる 夏野菜と果物を使ったパン

フランス語で「出会い」を意味する店名のランコントル。新潟市東区のパン屋、ブランジェリー ラ・ターブルの姉妹店だ。店内には毎朝、焼きたてのパンが並ぶ。スタッフの高橋恭子さんに夏のお薦めを聞いた。

「当店では定番商品の他に、その季節ならではのパンをご用意しています。『ナスカレーチーズナン』と『夏野菜カレークロワッサン』は今年初登場。旬の野菜とカレーを組み合わせた食事パンです。ラ・ターブル自慢のナンとクロワッサンを夏らしくアレンジした一品で、カレーのスパイシーな味わいと香り、チーズの香ばしさが食欲をそそる。具材は大き目で食べ応えがある。「生のゴールデンパイ」とカスタードクリームがたっぷり詰まった『ココナツパイ』も人気。冷やして食べてもおいしいです」

また、午前中で売り切れることも多いという「さわ山あんぱた」も評判だ。これを目当てに開店前から列ができることもある。「大福で有名な新潟市の老舗和菓子店・さわ山のあんこを使った商品です。県産小麦で作ったもちり食感の塩パンと、バターの塩味、あんこの甘みのバランスが絶品です」。購入は一人3個まで。予約や置き置きも受け付けている。曜日別に種類を変えて販売する、ショコラマカミアやイチジクなどの「セーグル」もチェックしたい。



さわ山あんぱた各290円(税込み)



スタッフ
高橋恭子さん



公式Instagram

手前からナスカレーチーズナン310円、
夏野菜カレークロワッサン270円、ココ
ナツパイ270円(全て税込み)

