



食欲の秋をたっぷり楽しむレッスン&メニュー

ABC Cooking Studio [エービーシー クッキングスタジオ]

ビルボードプレイス 3F
TEL.050-1753-6845

料理が楽しくなる
気軽な体験レッスン

© DISNEY. Based on the "Winnie the Pooh" works by A.A. Milne and E.H. Shephard.



1

毎日の食事作りに役立つレシピをはじめ、パンやケーキ作りを学べるレッスンをを行っているABCクッキングスタジオ。「9月と10月は、初めてご来店する方限定の無料体験レッスンをご用意しています」と店長の谷宮杏里さん。お薦めはディズニーキャラクターをモチーフにしたホールケーキを作るレッスンだ。「ココアスポンジにホイップクリームとキャラメルチョコチップを重ね、蜂蜜が香るかぼちゃクリームをデコレーションしたモンブランケーキです。直径12センチで家族でお楽しみいただけます」。また、煮込みハンバーグの作り方を学べる体験レッスンも評判だ。「手作りのソースで煮込む創業から人気の内容です。パン作りも同時に体験できます」。同店では創業40周年を記念し、入金金無料キャンペーンを10/31(金)まで実施している。



2



3

1.秋の気分を盛り上げる【9・10月限定】くまのプーさん／はちみつモンブラン 2.【9・10月限定】とろ〜りチーズの煮込みハンバーグ&手作りパン 3.清潔感のあるスタジオは明るく広々とした空間だ。



公式インスタグラム



店長 谷宮 杏里さん

Belle Rencontre [ベル ランコントル]

BPwalk 2F
TEL.025-240-4672

彩り豊かなデリに
和食シリーズが新登場！



1



2



3

ベル ランコントルは新潟市東区の人気店、ブランジュリー・ターブルの姉妹店。種類豊富なこだわりのパンと、野菜をたっぷり使った彩り豊かなデリが評判だ。今秋はご飯に合う和食デリの「淳ちゃんシリーズ」が登場している。お薦めのメニューをスタッフの長岡莉来さんに聞いた。「野菜のおいしい季節に味わいたいのは『秋のお煮メ』です。季節の野菜を煮干しのダシで煮込んだ家庭的な味わいをお楽しみいただけます。また、『秋なすの香味ソース』は、旬のナスに香味野菜で爽やかな香りを加えました。ピリッときいたラー油の辛みがアクセントになっています」店内には旬の新鮮なフルーツを使用したスイーツが期間限定で並ぶ。食後のデザートにぴったりだ。

1.「淳ちゃんシリーズ」は料理教室を主宰するオーナーの母のレシピから生まれた。手前から、秋のお煮メ580円、秋なすの香味ソース390円 2.シャインマスカットのプラマンジェ520円 3.多彩なパンと季節感のあるデリやスイーツが訪れる人の目を楽しませる



公式インスタグラム



スタッフ 長岡 莉来さん

ジラフクレープ

BPwalk 2F
TEL.080-3193-2537

和菓を贅沢に楽しむ
アイスクレープで
秋を感じて

ジラフクレープはサクサク感ともちもち感を楽しめる生地が評判のクレープ専門店。スイーツ系から食事系まで、約40種類のメニューを展開している。「栗の甘露煮やマロンペースト、マロンアイスをクレープ生地で包んだ『和栗モンブランパフェ』は、栗の上品な甘みをたっぷり楽しめる一品。ぜひ味わっていただきたい秋の新メニューです」と店長の佐久間楓さん。また、同店ならではの独特なクレープ生地の食感を楽しむなら、定番の『噂の塩キャラメルバター』がお薦め。「バターのコク深さと塩キャラメルの甘じょっぱさは、コーヒーや紅茶によく合います。ドリンクメニューも豊富なので、できたてのクレープと一緒にお召し上がりください」



1



2



3

1.和栗モンブランパフェ750円 2.噂の塩キャラメルバター450円 3.買い物途中の休憩やティータイムに立ち寄りやすい立地が魅力だ



店長 佐久間 楓さん



公式インスタグラム

FARM TABLE SUZU [ファームテーブル スズ]

BP2 2F
TEL.025-240-4777

季節感のある
人気メニューで
県産野菜を味わう

バラエティ豊かな料理を通して、地産地消をカジュアルに楽しめるファームテーブルスズ。今秋も新潟食材をふんだんに使ったメニューが充実している。お薦めを店長の三元真凛さんに聞いた。「カボチャを丸ごと使った『坊ちゃんカボチャのチーズフォンデュ』は秋の人気メニュー。カボチャの甘みと濃厚なチーズの塩味が相性抜群です」。また、食卓に彩りを加える定番の『農園バーニャカウダ』も合わせて楽しみたい。「県内の生産者さんから直接仕入れた旬の野菜を、オリジナルバーニャカウダソースと一緒に楽しみいただけます」。新鮮な野菜の風味と食感、ニンニクやアンチョビがきいたソースのうまみと香りが幅広い世代に評判だ。



1



2



3

1.坊ちゃんカボチャのチーズフォンデュ1,850円。女子会にぴったりな秋コース(全6品・2時間飲み放題付き。5,300円)のメインディッシュとしても楽しめる。どちらも16時から提供 2.農園バーニャカウダMサイズ(2〜3人前)1,080円。Lサイズ1,980円もある 3.店内は90名程度の貸切利用も可能。結婚式の二次会等の予約も受け付けている



公式インスタグラム



店長 三元 真凛さん

※掲載商品は全て税込み