assh×BILLBOARD PLACE

寒い日はこれで決まり! 冬に食べたいあったかメニュー

Local Family Restaurant FARM TABLE SUZU コーカルファミリーレストラン

BP2·2F TEL.025 (240) 4777



県産野菜のうまみたっぷり 定番トマト鍋は必食

「地元の食×ファミリーレストラン |がコンセプトの ファームテーブルスズ。店で扱う食材の多くは、安 心・安全にこだわり、県内の生産者から直接仕入 れる。旬の味覚を取り入れた料理を味わえるのが 人気の理由だ。全体的にボリュームがあり、女性 だけでなく男性も満足できる。店長の三元真凜さ んにお薦めのコースについて聞いた。

「注目は『とろ~りチーズのトマト鍋コース』で す。当店の冬の定番人気メニューで、クリーム チーズとシュレッドチーズを使った特製ソース、生 のトマトを使ったフレッシュな味わいのスープが特 長です。新鮮な野菜をたっぷりと食べることができ ます。最後はライスを入れてチーズリゾットとしてお 召し上がりください」。少人数から団体まで対応し ているので、家族での食事や歓送迎会など、幅広 いシーンで利用できる。他にも彩り豊かで写真映 えする盛り付けの料理がそろう。「掘りごたつの個 室やキッズチェアもご用意しています。小さなお子 さまがいらっしゃるご家族でも安心してご利用い ただけます」

また、店内の物販コーナーでは調味料などのオ リジナル商品を販売。「ソースやスパイス、ジャムな どの食品をはじめ、Tシャツやバッグなどのアパレ ルアイテムも多数取り扱っています」。どの商品も 新潟らしさが感じられ、日々の暮らしを充実させて くれる。

とろ~りチーズのトマト鍋コース2時間 飲み放題付き5,000円、飲み放題なし 3,000円(全て税込み)





バーニャカウダソースなどの調味料が並ぶ。デザイン性 の高い容器にも注目だ



MILAN RIVERSIDE TERRACE ミランリバーサイドテラス

BP2·2F TEL.025 (250) 5099

キーワードは「スパイス」体の中からポカポカに

ミラン リバーサイドテラスは、信濃川やすら ぎ堤に臨むダイニングレストラン。萬代橋間近 という抜群のロケーションで、ゆったりと過ごす ことができる。リーズナブルなランチメニューや 種類豊富なコースプランも評判で、少人数か ら貸し切れるのも特長だ。

「当店は万代エリアのオアシス的存在を目 指しています。おいしい料理や気持ちの良い 接客を通して、お客さまに元気になってもらえ ればうれしいです」と代表の水野健太郎さ ん。ランチタイムは買い物ついでに立ち寄る 常連やサラリーマンでにぎわっている。数ある メニューの中で特にお薦めなのはガパオライ ス。「当初は季節限定メニューでしたが、『定 番にしてしてほしい』というお客さまの要望が 多く、現在は通年でお召し上がりいただけま す。スパイス料理になじみのない方でも食べ やすいマイルドな味わいです」。他店のガパオ

ライスには鶏胸肉が使用されることが多いそ うだが、同店では鶏もも肉を使うことでジュー シーに仕上げている。

また、冬季限定の「MILAN風タコライス | にも注目だ。「新鮮なトマトとサラダ、濃厚な チーズと、カレー風味でピリ辛のひき肉が好相 性な一品です。丁寧に炒めることで食感を良 くしています」。どちらの料理も県産のコシヒカ リとこしいぶきのブレンド米を使用。ボリューム があり、男女問わずファンが多い。







MILAN風タコライス サラダ・スープ付き 968円(税込み)



水野健太郎さん

ガパオライス サラダ・スープ付き1,078