



「ハンバーグプレートランチ」



「東京ボルシチ」



「シェフコースのお任せデザート盛り合わせ」

の舌触りの滑らかさと甘さ。娘が食べないのを良いことに、夫婦でとりこになってしまった。シェフに聞くと、「初めてのお客さまにはたいてい召し上がっていただくようにしているのですが、お子さまもニンジンの甘みを好まれるので一品に加えています」とのこと。店のスペシャリティを子ども用のランチプレートに加えてしまうなんて粹。ワンプレートにのった「挽き肉と

を探せど、ゴロリとした肉の塊はなく、下の方に一切れ入っていただけ。ちょっとしょんぼりしたけれど、ゆったりとした椅子や、リラックスできるBGMなど随所の心遣いが、店が長く愛される秘訣なのだろうと思った。さらに印象的だったのが販売スタッフのホスピタリティ。おそらく40代。柔和な笑顔と丁寧な言葉遣い。食事ってメニューそのものだけではなく、食べる環境や人の対応も大事だと改めて感じた。

連載●女性が恋する旬のメニュー⑭

たまには贅沢なランチを

フードライター 宮崎やよい(みやさき・やよい)

ここ数年、外食よりも自宅で調理することが増えた。でも、やはりプロが作った本格的な料理を味わうと、つくること、食べることにモチベーションが上がる。今回は、最近、魅力的だったメニューをご紹介します。

◆「ハンバーグプレートランチ」(フレンチレストラン シャルメ)

知人からおススメされて訪ねた埼玉県吉川市の「フレンチレストラン シャルメ」に、すっかりはまってしまっている。その理由は、コストパフォーマンスと本格的な味わい。シェフ自身がフランス修行中に、「フランス料理とは本来人々の身近にあるものだと感じ、"日本の方にも身近にリーズナブルにフランス料理を楽しんで頂けたら……。」と思ったそう(同店ホームページ)。特に驚いたのが、子ども用の「ハンバーグプレートランチ」(1,080円)に添えられた「人参のムース 甘海老添え コンソメのジュレがけ」

ジャガイモのミニグラタン」、「紫芋の温かいスープ」も彩り豊か。メインのハンバーグも肉の味わいがしっかりと味わえて、味覚に敏感な子どもにとっては最高の一皿ではないだろうか。デザートはイチゴと練乳でつくる自家製のアイスクリーム。娘はこれが大好物らしい。次は、フルコースの「シャルメスペシャルランチ」(2,700円)を食べに行く日を楽しみにしている。

◆「東京ボルシチ~白胡麻ご飯のレギュラーカップセット」(スープストックトキー)

今年の冬は関東も寒い。外出先で温かいスープが飲みたくなった。そこで訪れたのがJR北千住駅のルミネにある「スープストックトキー」。ランチタイムの店内は100%女性客。午後の仕事のために腹持ちを良くしたくて、「東京ボルシチ」(780円)をチョイス。レモンとヨーグルトが添えられていて、さっぱりした味わい。でもカップの中

◆「シェフコースのお任せデザート盛り合わせ」(ピストロヴァンダンジュ)

独身時代にカウンター席でシェフの手さばきを見ながらお酒を飲み、食べたいものを心ゆくまで堪能していた、JR我孫子駅近くにある「ピストロヴァンダンジュ」を、5年ぶりに再訪した。一緒に訪れた料理人とパティシエールの友人たちは、お任せフルコースのヴァンダンジュコース(3,500円)をチョイス。主婦の私はお財布とお腹のキャパシティと相談し「シェフコース」(2,100円)に。「南仏風の肉のテリーヌ」、「サワラのソテーバターソース添え」をペロリと平らげた後、デザート盛り合わせのボリュームと味にノックアウトされる。しっとりとしたガトーショコラ、もっちりとした黒ごまのブランマンジェ、さっぱりとしたヨーグルトシャーベット、洋梨のタルト、イチゴ。どれも手づくりらしい適度な甘みであっという間に胃袋に収まった。重量感のある黒い直線皿も、デザートの色合いを際立たせる。100円ショップでも黒い皿が手に入るらしいので、自宅でも真似してみようと思った。

美味しい料理は、身体だけでなく心も健康にします。これぞ、外食の醍醐味です。