

## ●ワイン&料理 竹八

○“イベリコ豚バラ肉の赤ワイン煮”など一手間かけた肉料理が人気のワインレストラン

○“春野菜とズワイガニのクレープ包みソースクリュスタッセ”(1.5~2人前・2,480円)が、この春、オーナーのお薦め  
肉じゃないんだ~っと思ってたら「魚介料理もおいしいんですよ」とオーナー。  
クレープの中にはズワイガニや菜の花、そら豆、ラタトウイユのほか、ベシヤメルソース。  
小麦粉とバターのルーに、牛乳、塩、胡椒などで調味した白いソースがベシヤメル。  
「ベシヤメルソース」に、ブイヨン、生クリームなどを加えると「ホワイトソース」。  
このベシヤメルだけでも十分美味しいのに、器に注がれているカニやエビのうま味を引き出したクリュスタッセソースを付けていただくと、香ばしい磯の風味をまとったひとクラス上質な料理に生まれ変わる。甲殻類最高!!  
そら豆やサヤエンドウ、菜の花が散らしてあるのも美しい。

○“自家製ソーセージ”(1本1,080円)もお薦め。  
上富良野産豚肉に滝川産カモ脂のうま味を加え、ゲランドの塩にコショウで味に締まりを。  
ズシツとした歯触りで、活着剤など添加物は不使用。

○グラスワインは20種(550円~)ほど



## ワイン&料理 竹八

旭川市7条通6丁目6-10ロジェ7・6 1F

TEL (0166) 27-5511

【時間】18:00~24:00(L023:00)

【定休日】日曜日

●20席



○中戸川先生セミナーで春さんに会いました

○次回は牛乳がぶ飲み豚のお肉

