



よつ葉の工場があるまちを訪ねて

おいしいところ、よつ葉あり。

第3回
根釧
(釧路)

レストラン＆コミュニティ『イオマンテ』 根釧牛乳のクレーンブリュレ



風味はしっかり、口どけはやわらか。
地元産牛乳を使用した繊細なおいしさ。

アイヌ料理とフレンチの融合をテーマにした
レストラン「イオマンテ」は、それぞれの食文化の共通点を見出し、
料理を通して身近な食材の魅力を発信しています。
どのメニューにもこの地を印象づけるおいしいインパクトがあり、
それこそがイオマンテの釧路流「新感覚フレンチ」です。
コースメニューのデザート「根釧牛乳のクレーンブリュレ」には、
根釧地区の生乳のみを使ったよつ葉乳業根釧工場限定生産の
「根釧牛乳」と、鶴居村産の卵を使用。生乳の奥深い風味を保つために
低温で加熱され、なめらかな口どけに仕上がりました。
添えられるアイスクリームにも根釧牛乳を使用した、
地元への思いが随所に感じられる一品です。

レストラン＆コミュニティ **イオマンテ**
釧路市末広町2-23 [TEL] 0154-65-1802 (予約も受け付けています)

地元産食材をふんだんに使用した、洗練された味を楽しめる「イオマンテ」。
道東の食文化を見つめ直すきっかけとなる、驚きに満ちたメニューが充実。
落ち着きのあるハイセンスな店内で、釧路ならではのフレンチを堪能できます。
また、地元産トマトを使用したオリジナルコンフィチュールなどの販売も。

営業時間 ランチ 11:30~14:00 (L.O)
ディナー 18:00~21:00 (L.O) 定休日 月曜日



根釧地区限定品
よつ葉 特選北海道根釧牛乳



「食の在り方」を追求する
オーナーシェフの舟崎一馬さん。

