

よつ葉

レストランあんどう

おいしい！ ところに、よつ葉あり。

第8回  
紋別

よつ葉の工場があるまちを訪ねて

## カニクリームコロッケ



本格洋食店の特製ベシャメルソース。  
その、軽やかなおいしさの秘密。



10代の頃から洋食に真摯に向向き合ってきた、店主の安藤憲四郎さん。

正統の味を守り続ける、創業36年の洋食店「レストランあんどう」。

重厚感のあるノスタルジックな店内で、本格派でありながらもホットできる味を楽しめます。東京・札幌の有名レストランで修業を積んだ店主のこだわりは、

「洋食の基本に忠実に。食材は妥協せず選ぶ。“自信を持って提供できる料理”を」。

それゆえ、ソースやドレッシングに至るまで、材料を厳選し丹精込めて手づくり。

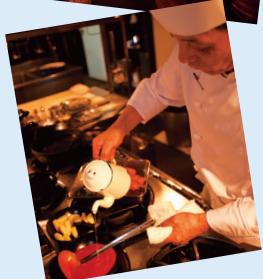
クリーム系メニューに欠かせないベシャメルソースも、

店主が自らの舌で選び抜いたというよつ葉の牛乳・バターをふんだんに使用し、上品で軽やかな味わいに仕上げています。

さくさく、ふんわりの食感が絶妙な「カニクリームコロッケ」は、

紋別産ズワイガニの豊かな風味と特製ベシャメルソースを堪能できる人気の一皿。

少し特別な気分にさせてくれる“ごちそう”です。



### レストラン あんどう

紋別市幸町5丁目1-24 [TEL] 0158-24-8585

地元産はもちろん、店主が最もよいと考える食材を各地から仕入れ。洋食の基本に忠実に、料理の全工程をていねいな手仕事で行っています。新しいものにさらわらず、誰にとっても親しみ深い昔ながらの「洋食」を提供し続けるこのお店には、親子2代に亘ってのファンも。

営業時間 ランチ 11:00~14:30  
ディナー 17:00~21:30 (LO 21:00) ※日・祝は通し営業 定休日 火曜日 (祝日の場合は翌日)



北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉



よつ葉  
北海道十勝  
100

スイス生まれのチーズフォンデュが、北海道らしい冬のおいしさになりました。北海道十勝産ナチュラルチーズを100%使用したチーズフォンデュは、日本人の味覚に合うやさしい味わい。ワインを効かせて大人向に、ミルクを使ってお子様向にと、アレンジも自在です。香辛料付きだから、はじめて作る方にもおすすめです。