

北海道のおいしさを、まっすぐ。



よつ葉
北海道の海の幸・山の幸を
食べてくれる人の幸へ。

札幌市宮の森にお店を構え、20周年を迎えたフレンチレストラン「ラ・サンテ」。「顔の見える素材」にこだわり、シェフ自ら道内各地に足を運んで確かめた、素材本来のおいしさを最大限に引き出す料理が信条で、その味を求めて全国からゲストが訪れます。

そんな「ラ・サンテ」の冬の名物料理が開店当初からある人気メニュー「サロマ産牡蠣とマッシュルームのフランクリームソース添え」。このひと皿のために選ばれた素材は、小粒で濃厚な味わいのサロマ産牡蠣と旨味たっぷりの十勝産マッシュルーム、余市の大農家さんが国産飼料のみで育てた卵、そして、よつ葉の生クリームでした。

「よつ葉の北海道生クリームは、「クがありながらも軽い」と、第一印象を語る高橋シェフ。さらに「生クリームの量を少なめにしても奥深い味を引き出せるから、カロリーを気にされるお客様や十数年来の常連さんのカラダにもやさしいんです」と、味わい深い理由を明かしてくれました。

北海道の海の幸、山の幸を、食べてくれる人の幸へと変えるレストラン「ラ・サンテ」。北海道の素材とまっすぐに向き合い続けるシェフが、生産者とお客様と、20年かけてじっくりと作り上げた「信頼」から生まれたそのひと皿は、深く、強く、そしてどこまでも優しい味がしました。

北海道の海の幸・山の幸を 食べてくれる人の幸へ。

札幌市宮の森にお店を構え、20周年を迎えたフレンチレストラン「ラ・サンテ」。「顔の見える素材」にこだわり、シェフ自ら道内各地に足を運んで確かめた、素材本来のおいしさを最大限に引き出す料理が信条で、その味を求めて全国からゲストが訪れます。

そんな「ラ・サンテ」の冬の名物料理が開店当初からある人気メニュー「サロマ産牡蠣とマッシュルームのフランクリームソース添え」。このひと皿のために選ばれた素材は、小粒で濃厚な味わいのサロマ産牡蠣と旨味たっぷりの十勝産マッシュルーム、余市の大農家さんが国産飼料のみで育てた卵、そして、よつ葉の生クリームでした。

「よつ葉の北海道生クリームは、「クがありながらも軽い」と、第一印象を語る高橋シェフ。さらに「生クリームの量を少なめにしても奥深い味を引き出せるから、カロリーを気にされるお客様や十数年来の常連さんのカラダにもやさしいんです」と、味わい深い理由を明かしてくれました。

北海道の海の幸、山の幸を、食べてくれる人の幸へと変えるレストラン「ラ・サンテ」。北海道の素材とまっすぐに向き合い続けるシェフが、生産者とお客様と、20年かけてじっくりと作り上げた「信頼」から生まれたそのひと皿は、深く、強く、そしてどこまでも優しい味がしました。

シェフがつなげる
よつ葉
おいしい
ものがたり④

ラ・サンテ「札幌中」
オーナー
シェフ 高橋 敏さん

パティスリー カカオ 10g
オーナー パティシエ
大和千津さんからのご紹介



「そのひと皿を選んでくれたお客様に、プロとしてベストを尽くし、感動の料理をお届けしたい」と語るオーナーシェフの高橋さん。休日は趣味の陶芸で気分転換とか。

Shop information

ラ・サンテ

札幌市中央区北3条西27-2-16
TEL: 011-612-9003
営業時間／
ランチ 12:00～15:00(土日祝日のみ)
ディナー 18:00～22:30
定休日／毎週水曜・第2木曜日
駐車場／有り
<http://www.la-sante.jp/>



雪のように真っ白なクリームソースを添えたフランは、茶碗蒸しのようなふんわりとした口あたり。
十勝産マッシュルームのエキスが温かなソースに掛け込み絶妙の隠し味に。
1月は、ゆり根のおいしさを堪能できるフォアグラ料理もおすすめ。



ラ・サンテ 高橋さんのおすすめコメント

磯部シェフは、僕のお菓子の師匠的存在。特に焼き菓子が素晴らしくて、情熱やこだわりもひと倍。フランスの香りが感じられる焼き菓子は、うちの妻も大ファンです。



特選4.0牛乳
500ml / 1000ml

期間
限 定

生乳の成分は、夏は低く、冬は高くなる傾向にあります。
成分の高くなる冬季間に、特に成分の高い乳脂肪分4.0%以上の生乳を選びすぐってパック詰め。
期間限定で濃厚なおいしさをお届けします。