

北海道のおいしさを、まっすぐ。



よつ葉
北海道のおいしさを、まっすぐ。
よつ葉の「羊羹」は、北海道ならではの味わい。
同じくデザートの「白みそとゆずのパウンドケーキ」もバターの
風味がちゃんとしながらも主張しすぎず、北海道らしい食材の味を
たしかに感じさせます。
「ミヤヴィ」を代表するこのふたつのデザートを支えているのが、
実はよつ葉の素材。
「ミルク羊羹は、よつ葉の生クリーム、パウンドケーキにはバターを
使っています。共通して言えるのは、他の食材の味を尊重してくれる
ことですね」と、オーナー・シェフの横須賀さん。「バターは料理でも
使っていますが、乳の味が確かにしなからも、それぞれの食材の
持ち味を邪魔しないんです」

日本人ならではのフレンチを追求し続ける「ミヤヴィ」。シェフに
とって道産食材は、こともの頃、富良野に住む祖父から送られてきた
思い出の味なのだそう。その土地でしか獲れない、その時期にしか
食べられない、その人にしか作れない料理を。「ミヤヴィ」が目指す
のは、そんな北海道でしか作れないフレンチなのかもしません。

札幌市円山地区、静かな住宅街に溶け込むような佇まいのフレンチ
レストラン「ミヤヴィ」。フランスで修行を積み、ザ・ワイン・ザ・ホテル
洞爺「ミシェル・ブリストーヤ・ジャポン」で初代日本人料理長を務めた
横須賀シェフが2007年にオープンし、今や札幌のフレンチを
代表する名店のひとつに数えられています。

国内外で華々しい経歴を持つシェフが、ここ北海道でお店を始めた
理由は、産地が近く、土地の香りがする食材に魅せられたため。
その思いは、料理にも表れています。

象徴的なのが、「コーヒーに合う」デザートを、と創られた「ミルク
羊羹」。フレンチながら見えた目は和風、味わいはミルクの自然な風味
を感じる北海道ならではの味わい。

同じくデザートの「白みそとゆずのパウンドケーキ」もバターの
風味がちゃんとしながらも主張しすぎず、北海道らしい食材の味を
たしかに感じさせます。



レストラン ミヤヴィ【札幌市】

北海道でしか作れない フランス料理



「白みそとゆずのパウンドケーキ」は冬だけの
限定。季節によって違う味わいが楽しめる。
3月は、特に乳製品と相性の良い旬の根菜を
ふんだんに使ったコースがおすすめ。



「食材がおいしくなければ料理は
おいしくならない。
その土地の、しみじみおいしいな
と思える食材を大切にしています」と、語るオーナー
シェフの横須賀雅明さん。



Shop information



よつ葉 北海道十勝100
おつまみチーズ
チeddar
[30g]

北海道十勝産の良質な生乳を
100%使用。ほのかな酸味の
チeddarは、ワインに良く合い、
おつまみに最適。



Restaurant MiYa-Vie
札幌市中央区南6条西23丁目4-23 アールプラン1F
TEL・FAX : 011-532-6532
営業時間
ランチ : 午前12:00~午後1:30 (L.O.)
ディナー : 午後6:00~午後8:30 (L.O.)
定休日 : 火曜日・第4水曜日(終日)
水曜日(ランチ)
駐車場 : あり http://www.miya-vie.jp/

