

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

よつ葉の
おいしい時間

#03



TATEOKA TAKESHI 札幌市

フランス料理が教えてくれること。

北海道大地の香り ～名残、旬、走り～



「TATEOKA TAKESHI」は、フランスの三つ星レストラン「メゾン・トロワグロ」でボワソン・シェフを務めた館岡武士さんが昨年 11 月にオープンしたフレンチレストラン。

なぜ、フランスの名門出身のシェフが札幌でお店を開いたのか。最大の理由は、日本で本場のような力強いフランス料理をつくりたい、というシェフの想い。その想いを叶えられる素材が揃っていた地が、食材王国 北海道でした。

象徴的なのが、今回ご紹介するひと皿「北海道大地の香り～名残、旬、走り～」。食材を「名残り」「旬」「走り」の順にぐりと配置した、北海道の巡りゆく季節を五感で感じられるひと皿。野菜のピューレにはよつ葉の生クリームが使用され、赤ピーマン、根セロリ、アロマレッド、ルタバガなど、それぞれの野菜本来の自然な苦味や甘味が凝縮された深い味は鮮烈な印象を残します。「よつ葉の乳製品はフランスの味わいに近く、素材の味を引き出してくれる。他のものも試したのですが、コクが変わってしまってた」と館岡シェフ。

いま北海道で手に入る最良の素材にこだわる「TATEOKA TAKESHI」。このお店の料理を味わうことは、道産食材が持つ本当のおいしさを知ることなのかもしれません。



コース料理で味わえる「北海道大地の香り～名残、旬、走り～」は、季節ごとに食材と調理法が変わる四季を映すひと皿。多種多様なワインを揃え、ワイングラスで楽しめるお茶もご用意。ケータリングやランチ BOX など、フランス料理店では珍しい取り組みも。

TATEOKA TAKESHI

札幌市中央区南 3 条西 2 丁目 KT3 条ビル 1F

TEL:011-232-2022

<http://www.tateokatakeshi.com/>

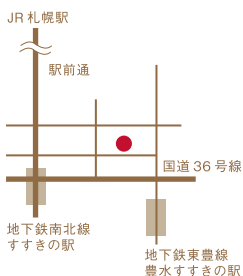
mail ☒ info@tateokatakeshi.com 《要予約》

営業時間：Lunch 12：00～13：00（L.O.）

Dinner 17：00～21：00（L.O.）

※火・水・木曜日はディナーのみの営業となります。

定休日：月曜日



北海道十勝産生乳 100% 保存料・安定剤不使用。

よつ葉 純生クリーム 200ml

<http://www.yotsuba.co.jp/>