

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

フレンチ&
イタリアンレストラン

Osteria Buono [オステリア・ブーノ] 釧路市

よつ葉の
おいしい時間

#11



釧路生まれの ブーノな「グラタン」

2013年11月、釧路市栄町にオープンした「Osteria Buono」。シェフを務める表さんは、実は、2006年に惜しまれつつ閉店した老舗レストラン「ポールスター」最後の料理長。同店は、地元で長く愛された名店の味と技が受け継がれたお店でもあるのです。

「Osteria Buono」のコンセプトは、「フレンチとイタリアンを融合させた、どこにもない料理を提供すること」。ランチ23種、ディナー40種、その日の仕入れによって異なる黑板メニュー、そのほとんどに地元産の食材が生かされています。

冬季限定の新メニュー「道産ポテトとベーコンのグラタン」も地元産のおいしさあふれるひと皿。ポテトはもちろん、自家製ベーコンの豚肉も道産、グラタンのベシャメルソースには、よつ葉の生産者指定牛乳と食塩不使用バター、根釧地区で生産された生乳を使用した生クリームがたっぷり使われています。

よつ葉を選んだ理由について「地のものを使うというお店のコンセプトにぴったり」、「品質が安定して使いやすい」と、信頼を寄せる表シェフ。その言葉を裏付けるように、ティラミスなどのデザートにもよつ葉のマスカルポーネやクリームチーズを採用しています。

道東のおいしさとよつ葉のおいしさを1年中味わえるレストラン「Osteria Buono」。今日も地元ならではの味を求めて、カップルやご家族をはじめ、「ポールスター」時代のお客様、さらに近年では、口コミが広がり、道外からの避暑客も足を運ぶようになりました。地元のなじみのお客様から、道外のお客様まで訪れる。それが、釧路で生まれ育ったシェフが、長年、釧路に腰をすえてきたからこそつくれる、この店の「味」なのかもしれません。



お年寄りでも食べやすいやさしい味付けの「道産ポテトとベーコンのグラタン」は、途中で味が変えられる別添えのデミグラスソース付き。2月は、「道産和牛や鹿肉、ホタテ、厚岸のカキなどを使用した『スタンダードコース』(4500円)もおすすめて。道東産のお肉のおいしさもぜひ味わってみて。」と語る表 生治(おもて しょうじ)シェフ(写真)。



フレンチ&イタリアンレストラン
Osteria Buono

北海道釧路市栄町 8-3 アクア・パール 1F

TEL: 0154-23-5550

FAX: 0154-23-8212

<http://www.osteriabuono946.com/>

営業時間: 11:30 ~ 14:00

18:00 ~ 22:00

定休日: 月曜日 ※不定休あり

駐車場: あり



よつ葉 北海道十勝

プレーンヨーグルト 生乳100 [400g]

スプーンですくった時に形が残るような、なめらかなたさが特長です。
北海道十勝の牧場で絞られた生乳を使用。
ミルクの風味としっかりした食感が楽しめます。

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

