



レストラン・オズ

[釧路市]

オズに恋する、魔法のドリヤ。

[シーフードドリヤ]

釧路湿原にひっそり佇む「レストラン・オズ」。店名の通り、映画「オズの魔法使い」がモチーフとなっており、ドアの向こうにはアメリカの古き良き時代を感じさせる空間が広がります。1992年にオープンして以来、その牧歌的な外観もすっかり溶け込み、今では地元民にとって馴染みの景色になりました。

料理メニューは、デザートも含めて約35種類。中でも不動の一番人気を誇るのが、開店当初からある「シーフードドリヤ」。ドリヤの焼き皮をつつくど大ぶりのカラ付きエビが2尾。さらに、アサリ、ホタテ、イカなど大きめのシーフードがゴロゴロ。魚介の旨みが染み込んだホワイトソースがご飯と抜群に絡み合います。



このオズの顔とも言えるメニューを支えているのが、よつ葉の牛乳でした。

「よつ葉の牛乳とバターでホワイトソースをつくと旨味や濃度、香りまで違うんです」とオーナーの鈴木優作さん。さらに「オズのホワイトソースはおいしいよね、とお客様からよく言って頂くんです。よつ葉の牛乳とバターをふんだんに使っているからかもしれませんね」と笑顔で付け加えてくれました。

今年からテイクアウトを始めるなど新たな試みを積極的に取り入れる「レストラン・オズ」。釧路湿原のほりにお店を構えて28年。オズが愛される理由は、変わらない佇まいの中に詰まった、懐かしいのに新しい、そんなおいしい魔法にあります。



濃厚なのに食べやすいと評判のオズのシーフードドリヤ。「ホワイトソースを練る時、ホイッパーを使ってより滑らかに仕上げています。」と、その秘密を明かしてくれた料理長の二角紘平さん。11月からは数量限定でクリスマスディナーやおせちの予約も受付開始。

レストラン・オズ

釧路市鶴野143-13

TEL:0154-52-5452

<https://www.munchkin946.com/restaurant-oz/>

f レストラン・オズ

営業時間 / 11:00 ~ 20:30

※平日15:00 ~ 17:00、

土日祝16:00 ~ 17:00はCLOSE

定休日 / 火曜日 (祝日を除く)

駐車場 / 有り

〈10月1日新発売〉

www.yotsuba.co.jp/



北海道
バターミルク
ヨーグルト



よつ葉
のむヨーグルト^{プラス}
ミルクプロテイン



よつ葉乳業株式会社



yotsuba_milkproducts_official