

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 #46

LA BRIQUE

[札幌市]

正統派フレンチに 革新の春 「グリーンアスパラの ブルーブランソース」

昨年12月、開店10周年を機に札幌の赤れんがテラスへ移転オープンしたフレンチの名店「ラ・ブリック」。エントランスに入ると、まず目を奪われるのがソムリエ厳選の150種1000本以上を揃えるワインカーヴ。その先には開放感あふれるダイニングが広がり、大きな窓からは旧北海道庁を望む絵葉書のような景色が楽しめます。四季の鮮やかさはメニューにも溢れています。同店のコンセプトは、生産者の想いを汲み取る北海道フレンチ。「シェフの素材へのこだわり、生産者へのリスペクトは料理から感じられると思います」と語る後藤義人支配人。その姿勢がよく表れているのが、今回ご紹介する「グリーンアスパラのブルーブランソース」です。新ひだか町産のアスパラ、野付産のホタテ、富山産のホタルイカ。生産者と対話を重ねて仕入れた旬の素材がソースとからみ合い、山の幸、海の幸のうま味を見事に調和させています。

「このソースはシンプルだからバターの味がダイレクトに出る。よつ葉のバターは素材の味や香りを立たせながら、バターの存在もきちんと感じさせてくれる、そのバランスがちょうどいいんです」と定政和隆シェフ。さらに「料理に使うバターはすべて『よつ葉』です」と、よつ葉への厚い信頼を語ってくれました。

赤れんがテラスに移転し、第2章を迎えるラ・ブリック。「これからは今まで以上に、ワインも含めた素材同士の新たなマリアージュや料理演出に取り組んでいきたい」と定政シェフ。「驚きや感動も楽しめる新たな「ラ・ブリック」に期待してほしい」と後藤支配人も「革新」への意欲をのぞかせています。

11年目の春、新天地で「ラ・ブリック」は、今まさに「旬」を迎えています。



※仕入れ状況によりメニューが変わります。
ご予約時にご確認ください。

店舗情報

LA BRIQUE：札幌市中央区北2条西4丁目1番地 赤れんがテラス3階 TEL:011-596-0868

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O. 13:30)

ディナー 17:30～22:30 (L.O. 20:30)

定休日：施設の休みに準ずる 駐車場：あり（赤れんがテラス駐車場）

<https://aoyamawinemarket.jp/labrique/>

@labrique_sapporo

@sapporo.labrique

Renewal



よつ葉 北海道
アイスクリーム
《バニラ》

乳原料は北海道産を100%使用。
素材の風味を大切にした贅沢なアイスクリームです。華やかなバニラの香りに加え、ミルクのコクや甘みがしっかりと感じられる濃厚な味わいをお楽しみいただけます。
安定剤・乳化剤・着色料は使用していません。



よつ葉乳業オンラインショップ



よつ葉乳業株式会社



yotsuba_milkproducts_official

www.yotsuba.co.jp/