

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 #47

欧風キッチン パテ

〔帯広市〕

ソースにとけこむ地元愛

「テリヤキハンバーグ
山わさび入りクリームチーズ添え」

帯広市西帯広の静かな住宅街に佇む「欧風キッチン パテ」。家庭的な雰囲気の一軒家レストランですが、そこでうでをふるうシェフの腕は一級品。オーナーシェフの長内秀雄さんは東京の老舗フレンチで10年以上腕を磨いた後、地元帯広に帰郷し、有名店で総料理長を15年務めたという華やかな経歴の持ち主。

「パテ」という店名から想像できるように、看板メニューはもちろんハンバーグ。

常時5、7種類を揃えるハンバーグメニューの中でも、春から夏にかけてのおすすめが、「テリヤキハンバーグ 山わさび入りクリームチーズ添え」です。フライパンで焦げ目をつけてからオーブンでじっくり火を通し、ふっくらジューシーに焼き上げたハンバーグの上で、山わさび入りのクリームチーズがとろけていく、見た目にも食欲をそそる一品。実は、料理の要となるソースに、シェフならではのひと工夫が加えられていました。

「照り焼きソースに、よつ葉の生クリームを加えています」と長内シェフ。「よつ葉さんの乳製品はしっかりと素材の味が出ているし、どんな料理に使っても合う」と語り、さらに「やっぱりおいしい。開店から使い続けていることがなによりです」と付け加えてくれました。

サラダやスープ、デザートなどにも、よつ葉のバターや牛乳をはじめ、地元素材を積極的に採用している「パテ」。「可能な限り十勝の素材を使いたい。地元を想うもの同士、お互いにかんばっていききたいから」と語る長内シェフ。西帯広の街にじつくり腰を据えて16年目、「パテ」が料理をする上でなにより大切にしているものは、地元愛なのかもしれません。



店舗情報

欧風キッチン パテ：帯広市西 21 条南 2 丁目 32-5 TEL:0155-35-1156

@pate371156

営業時間：ランチ 11:30 ~ 15:00(LO 14:30) ディナー 17:30 ~ 21:00(LO 20:30)

定休日：月曜日 駐車場：あり

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/