

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 #48

マリヨンス

〔帯広市〕

こちら 本日の十勝です

「生クリームと季節野菜のババロア
サラダ仕立て」



帯広駅から徒歩5分の町場のフレンチ「マリヨンス」。オープンからわずか8年で、地元のお客様のみならず全国からファンが訪れる、知る人ぞ知る人気店に成長しました。

同店の特徴は、フレンチの枠にとらわれない獨創性。生産者さんがその日「いい」と思っただけの食材を送ってもらい、届いた食材からメニューを発想するため、同じ料理と出会うことはありません。日々変わる料理の中、マリヨンスで唯一固定されているメニューが今回ご紹介する「サラダ」。

この日のサラダは、季節の野菜を、生クリームとアスパラで作ったババロアと組み合わせました。ババロアは旬のアスパラをバターで炒め、ベイクド状態にしてフイオン、卵、生クリームと合わせ冷やし固めたもの。このババロアが、かぶやフロコリーの新芽等、個性豊かな葉物野菜と、越冬させたビーツ等の根菜、10種以上の季節野菜の甘み、苦み、風味を調和させます。「このサラダで使う食材は十勝産だけ。その日の十勝の全部がつまっています」と、オーナーシェフの小久保康生さんが語る通り、ババロアに使われているバターや生クリームももちろん、十勝産の「よつ葉」でした。

「よつ葉」は生クリームにちゃんと乳の風味がある。けれど、野菜の香りを邪魔しない。とても使いやすいです」と、小久保シェフはその品質を絶賛。さらに、「安定して供給していただけることも大きい。ずっと「十勝産」を謳えますから」と付け加えてくれました。

十勝でしかつくれない料理で各種メディアからも評価を受ける「マリヨンス」。「評価されて一番喜んでくれるのは生産者さんたちなんです」と嬉しそうに語る

小久保シェフ。生産者が作物を育てるように「マリヨンス」もまた、十勝の生産者に愛情をもって育てられているレストランなのでしょう。



店舗情報

マリヨンス： 帯広市西1条南10丁目2-1 マスヤビル1F TEL: 0155-29-2838

営業時間：18:00～ラスト ※完全予約制 駐車場：なし

定休日：火曜日 ※仕入れによって料理が変わります。ご予約の際にお問い合わせください。

@mari4nu

マリヨンス-234216713435701/



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kokoro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



yotsuba_milkproducts_official



yotsuba_coldt

www.yotsuba.co.jp/