

よつ葉のおいしい時間 #60

柳月 トスカチーナ店 [帯広市]

## 上は三方六、下も三方六

「三方六（さんぽうろく）と生クリームパフェ」



「三方六も生クリームもソフトクリームも、そのままでおいしい。余計なものが増えず、それをおいしさと、かけ合わせのおいしさ、両方を楽しめるようにしています」と語るのはデザート担当チーフの山瀬由佳さん。その言葉通り、食べ進めるにつれ、七層七様のおいしさと三方六の味変も楽しめます。

柳月らしさが詰まった、まさに「三方六を味わうためのパフェ」ですが、ここに使われる乳製品のはとんどが、開店当初から変わらずに「よつ葉」です。「同じ地元企業であることはもちろんですが、「よつ葉」を選ぶ最大の理由は『味』です」と語るのはフード担当チーフの大宮祥宏さん。「どれもコクが豊かで余韻がある。ソフトクリームも口当たりがとてもなめらか」。さらに、「よつ葉さんを使っていると、私たちもお客様も安心できる。品質の良さは味に出るんです」と重ねて太鼓判を押してくれました。

「ここでこのパフェを食べると帯広に帰ってきた気がする」というお客様も多い「三方六パフェ」の一番の味わいは「帰ってきた気がする」という何年もかけてつくりあげてきた、この郷愁なのかもしません。



柳月 トスカチーナ店：帯広市西18条南5丁目45-2 TEL: 0155-38-3966

営業時間：レストラン / 10:00~20:00 (L.O19:30)※入店は19:00まで 店舗 / 9:30~19:00

デザート提供時間 / 11:00~14:00 (L.O13:30) 15:00~19:30 (L.O19:00)

定休日：12/31(※レストランのみ)、1/1 駐車場：あり

北海道十勝で昭和22年に創業したお菓子メーカー「柳月」の直営レストラン「柳月 トスカチーナ店」。今年で7年目。地元民にとっては知らぬ者なしという有名店です。メニューはパスタやピザなどのイタリアンを中心に行なっており、季節限定メニューを含めて常時約50種。中でも開店当初からある大定番のメニューが、柳月の代表銘菓であるバウムクーヘン。三方六“を使った「三方六と生クリームパフェ」です。運ばれてきてまず驚くのは、三方六の量。カットされた「三方六の小割」2.5本分が、バランスで鎮座。崩れないよう慎重に食べ進めると、生クリーム、バニラアイス、カラード、チョコレートソース、ソフトクリームが現れ、底にたどり着くと、半分にカットされた0.5本分の小割が待っています。

「三方六も生クリームもソフトクリームも、そのままでおいしい。余計なものが増えず、それをおいしさと、かけ合わせのおいしさ、両方を楽しめるようにしています」と語るのはデザート担当チーフの山瀬由佳さん。その言葉通り、食べ進めるにつれ、七層七様のおいしさと三方六の味変も楽しめます。

柳月らしさが詰まつた、まさに「三方六を味わうためのパフェ」ですが、ここに使われる乳製品のはとんどが、開店当初から変わらずに「よつ葉」です。

「同じ地元企業であることはもちろんですが、「よつ葉」を選ぶ最大の理由は『味』です」と語るのはフード担当チーフの大宮祥宏さん。「どれもコクが豊かで余韻がある。ソフトクリームも口当たりがとてもなめらか」。さら

に、「よつ葉さんを使っていると、私たちもお客様も安心できる。品質の良さは味に出るんです」と重ねて太鼓判を押してくれました。

「ここでこのパフェを食べると帯広に帰ってきた気がする」というお客様も多い「三方六パフェ」の一番の味わいは「帰ってきた気がする」という何年もかけてつくりあげてきた、この郷愁なのかもしません。



柳月  
ホームページ

北海道のおいしさを、まっすぐ。  


よつ葉乳業  
オンラインショップ



よつ葉のおいしい時間  
バックナンバー

