

美人食

ちかげの

青山千景 Chikage Aoyama

14歳でCMデビューし、18歳からSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスさっぽろを経て、現在はSTVラジオパーソナリティ、TVH土曜18:30「旅コミ北海道」、ラジオパーソナリティ、TVH土曜18:30「旅コミ北海道」、HTB土曜9:50「イチオシプラス」に出演中。北海道は札幌市認定観光コンシェルジュとして活動中。北海道は札幌市認定観光コンシェルジュとして活動中。北海道は札幌市認定観光コンシェルジュとして活動中。

週末は予約でいっぱい！
大人気のシュラスコとサラダビュッフェ食べ放題の店「サルバドール」。人気の理由は、自分好みの食べ方にアレンジできる点にあります！食べ放題コースはシュラスコとサラダビュッフェ、さらにご飯またはパンがついて3500円(要1人1ドリンク注文)とリーズナブル！土日には家族連れの姿が多く見られ、平日は野菜不足の男性にも重宝されるとか。1つひとつ焼きたてのシュラスコを、スタッフが串に刺したまま持って席を回ってくれるのが楽しく、イケメン店員さんとの会話も美味しいスパイスになりますよ！



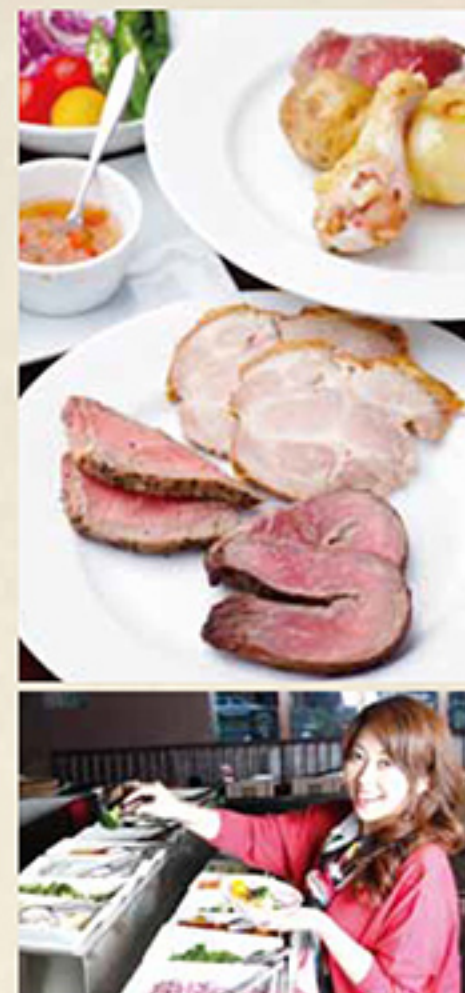
シュラスコ、サラダビュッフェが食べ放題！ 見て楽しい！食べて楽しい！家族連れにもオススメの店

オーナーの松浦さんは、東京でどのような店をオープンさせようかと悩んでいたときシュラスコに出会い一目惚れ。目の前で切り分けてくれる豪快さと面白さ、そして何よりスタッフとお客様の距離が近いので会話も弾むという点に惹かれ、「これだ！」と感じたそう。見て楽しむシュラスコに、厳選した素材の選べるサラダを組み合わせて2014年5月にオープン。元々中央区南3西3のバー「SIXTH SENSE」を経営しており、お客様との会話を大切にすることがモットーなんだそうです。今後もチェーン展開はせず、この場所できちんと味わえないオリジナルのものにしていく方針なんだとか！



File.30 Salvador Churrascaria Grill
(サルバドール シュラスカリア グリル)

札幌市中央区南4西2 南4西2ビル1F
TEL.011-206-4635
営業時間/17:30~2:00(金・土曜日~3:00)
定休日/無休



そもそもシュラスコって何？

シュラスコとはお肉の塊や野菜などを専用の鉄串に刺し岩塩をふって焼き上げ、お客様の前で切り分けるブラジリアンバーベキューのことです。焼く過程で脂が落ちるのでヘルシーで、現地ブラジルの女性にも大人気なんです。

食べ方にも順序があるのでご紹介しましょう！

- ①まずテーブルの上に両面が緑と赤のカードがあるのを確認してください。後ほど使います。
- ②お肉を食べる前にはまずサラダビュッフェへ！50種類以上あるサラダで胃をコーティングしたら、カードを「GOサイン」である緑にして、焼き上がったシュラスコを持って来てくれるのを待ちましょう。
- ③スタッフがいろんな種類のお肉を運んでくれます。せっかくなので全種類制覇を目指しましょう！
- ④「もう限界！」となるまでシュラスコを食べたら、カードの赤の面を表にします。「フィニッシュ」のサインです。
- ⑤デザートにはサラダビュッフェにある果物を食べるか、アラカルトで追加注文！

この他にも食べ方は十人十色！皆さんも自分なりの楽しみ方を見つけてくださいね！

シュラスコ120分食べ放題3500円！

シュラスコは豪快で迫力満点！思わず写真を撮りたくなりますね！こんな大きなお肉の塊そのものをなかなか見ることないかも…。

シュラスコの種類は

牛肉…ピッカーニャ(イチボ肉、ランプ)、アルカトラ(牛もも、ランプ)、牛肩ロース、ペッパーステーキ

豚肉…豚肩ロース、豚スペアリブ

鶏肉…ローストチキン、ガーリックチキン

その他…ソーセージ、ローストポテト、ローストオニオン、焼きパイナップル

そして!! その他に隠れメニューで牛肉のサーロインと焼きバナナもあるそうです。

ピッカーニャは噛み応えがあり、しっかりとした赤身のお肉で食べ応え十分！牛肉のサーロインは脂の部分が甘くて美味しかったですね。中でも私のオススメはお肉を食べた後の焼きパイナップル！串に2つ連なって焼かれているパイナップルの姿は圧巻です。焼いているので甘みが凝縮されていて、お肉を食べたあとの口の中をスッキリさせてくれます。美味しくておかわりしちゃった(笑)！ソースはステーキソースとピネガーソースの2種類あって、ステーキソースは甘め、ピネガーソースはトマト、玉ねぎ、ハラペーニョで少しピリ辛でした。

新鮮野菜のサラダビュッフェ



50種類以上の野菜が並ぶサラダビュッフェには、ぜひ食べておきたいものがありました。それはフェイジョア(黒豆の煮込み)。肉と黒豆にローリエと塩だけの簡単な味付けながら、奥深く上品な味わいはまさに絶品です。現地ではご飯にのせて食べる習慣がある家庭料理です。その他、チキンのトマトソースのカチャウーラや、カボチャのマリネ、ペペロンチーノ風枝豆など、その日によって替わる前菜にもご注目！

飲み物にもこだわっていて、マテ茶やガラナを使ったカクテルもあり、より一層お肉を美味しくしてくれます。食べ放題にプラス1500円で飲み放題が付き、さらに500円プラスするとマテ茶カクテルやスパークリングのロゼ、カヴァなど、こだわりドリンクの数々も飲み放題に！ワインとお肉で至福のひとつときをご堪能あれ！



ちかげの
美味しい話

〜シュラスコについて〜



シュラスコって聞き慣れない言葉ですがブラジルや南米では大人気！今年の初め、私もメキシコに行きましたがシュラスコに何度も遭遇しましたよ。踊りながら焼いている姿には魅せられてしまいました。余分な脂を落としながら焼くため、ヘルシーにいただけます。また、本場ではパイナップルやマンゴー、パパイヤなどを焼いて提供する店もあるとか。
〈なぜ肉とパイナップル?〉
ハンバーグやステーキについてくるパイナップル。皆さんなぜかご存知ですか？フレッシュなパイナップルを食べると舌がピリピリしてくることがありますが、これはパイナップルに含まれる「ブロメリン」というタンパク質分解酵素の作用です。このブロメリンが、お肉を美味しくし、またお肉のタンパク質を分解してやわらかくして口当たりをよくする働きがあります。分解されたタンパク質は消化されやすくなるので、胃もたれ予防にも効果的なのです。お肉をたくさん食べた後にはパイナップルをぜひ！