

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ラジオ火曜0:00~「おきことちかげのアタックヤング」、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。北海道フードマイスター、食育インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。



全席個室 炙り旬 店長 渡辺さん

甘いフェイスの渡辺店長。店長目当ての女性客もいるはず! こちらのお店ではおじさま方のアイドル店員さんもいるんだとか。お客さんと店員さんが仲良くなるのも雰囲気の良い証拠! リピーターさんが本当に多いようで、月1回というより週1回くる方もいるそう。今後は夏に向けてBBQの要素を取り入れた夏の海産物を豊富に取り入れる予定。今から楽しみー!! 満席になることもあるそうなので予約してくださいね。

File.24 全席個室 炙り旬

shop info 00P

札幌市中央区南3西4 五番街ビル9F
TEL.011-231-5200
営業時間/17:30~1:00
(金・土曜・祝前日~3:00)
定休日/無休



海鮮浜焼きが美味しい、ワイワイ盛り上がるお店 炙り旬

昨年9月のオープンで、まだ1年経っていない新しいお店です。海鮮やお肉を自分で焼いて楽しむお店なのですが、無煙のヘルシーコースターを完備しており、ニオイが全然気にならない! これは女性でもスーツ姿の男性でも嬉しいですね。全席個室の店内はすべて掘りこたつで2~34名まで大丈夫なので宴会には最高。コースは2980円~5980円まで多数用意しています。少し目線を外に向けてとレインボーに輝くノルベサの観覧車が目の前にあります。景観も美しいのでつい長居してしまいそうですよ。



海鮮、お肉両方を楽しめるコースが自慢とのことで、今回はお店イチオシの4980円のコースをいただきました。先付、旬のお刺身6点盛り、伊勢エビ半身、活アワビは1人1個! カツオの風味が香る海鮮鍋にはサケ、タラ、エビ、ホタテに加え旬の食材が入ります。柔らかくて脂がのった和牛の炙り、旬魚の天ぷらと、お鍋のメにうどん。最後にさっぱりとしたデザート。これだけ贅沢な内容にも関わらず4980円は安すぎですね! アワビや伊勢エビはどちらも「活」なので、そのまま食べられるほど新鮮。さっきまで動いていたアワビをいただいちゃいました! 焼きすぎず少し柔らかいぐらいが美味! 食べる時にはハサミで十字に切ると貝柱も取れて食べやすいですよ。伊勢エビのミソも濃厚で焼酎が進みます。この写真でもわかるかな? この大きなツブ! 貝ごと焼いているのですが、食べ方がわからない! 「フォークで奥まで刺してくり抜くように取るとキレイに外れますよ」とスタッフが親切に教えてくれました。自分で焼くって楽しいし、いつも以上に美味しく感じるのはどうしてなんだろう! どっぴりとその面白さにハマってしまいました。



▲「伊勢エビとアワビ・和牛炙りと特選海鮮鍋コース」4980円



お店自慢の「海鮮浜焼き」は北海道の美味しいものが盛りだくさん!! ホタテ、ツブ、カキ、アワビやズワイガニやタラバガニなどを目の前のグリルで焼いて楽しめます。お店オススメの「本日の活貝盛り合わせ」1480円は獲れたて活貝が約8個楽しめます。焼きはじめると浜の香りがたちのぼり、食欲をそそります。



▲焼肉食べ飲み放題プランは40品3500円、60品4500円の2コースを用意。ピビンバ、スープ、サラダなどサイドメニューも豊富

焼肉食べ飲み放題プランは3500円と4500円の2コース。4500円のコースでは60種類から選び放題。もちろん飲み放題付きです。厚切り和牛カルビ、牛タン、和牛ロース、牛のまるちょう、牛レバー、中落ちカルビ...ん〜〜選べない(笑)。平日は21時から4500円のコースが3800円、3500円のコースも2800円ととってもお得! さらに日曜日はいつでもこの価格だから狙い目です。肉食女子のみならず、必見です! お肉もお魚もどっちも食べたい。けど選べない...という私のような欲張りさんにぜひともオススメですよ。ざっくばらんに楽しく! ワイワイと肩肘はらず、なおかつ元気をもらえるお店ですよ。

~ちかげの美味しい話~

北海道には魚だけではなく様々な貝があります。「炙り旬」でも、ツブ、アワビ、そして白貝など、変わった北海道の貝を食べられますよ。今回はツブと白貝についてご紹介! <ツブについて>

正式名はヒメエソボラ。エソという名前の通り、北海道のいたるところで水揚げされます。種類は「真ツブ」、「磯ツブ」、「灯台ツブ」のほか、地域によっては巻いている貝を全てツブと呼んでいるため、ツブと呼ばれている貝はたくさん種類があるのです。

<白貝について>

正式名はサラガイで、満珠貝(マンジュガイ)とも呼ばれます。サラガイの中でも「アラスジサラガイ」、「ベニザラガイ」、「サラガイ」と種類があります。苫小牧沖でも揚がるのですが、ホッキ貝やアオヤギを獲る際に混獲物として扱われることも多いでしょうね。さっぱりとした味と食感が特徴です。まだまだ夏の多い貝。北海道に住んでいるんだから美味しいものを旬のときにいただきたいものですね。

