

美人才食

ちかげの

青山千景 Chikage Koyama

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~「あきこちかげのアタックヤング」、TVH土曜18:30~「旅ご三北海道」、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。

File.22 cafe and bar TK6

shop info 00P

札幌市中央区南2西6(狸小路6丁目)

TEL.011-272-6665

営業時間/16:00~2:00

定休日/無休



型にはまらない国際色豊かなダイニングバー

観光客や市民が行き交う狸小路6丁目に大きなオーストラリアの国旗を掲げたお店があります。その名も…狸の「T」、小路の「K」、6丁目の「6」で、TK6!! お店に入ると英語での会話のやり取りが聞こえています。国際的な雰囲気の中、お店に完備された大型テレビでスポーツ観戦しても良いし、2Fのパーティースペースでワイワイと楽しむのも良さそう! お料理はパブフードを中心としているので気兼ねなく立ち寄りそうです。私も英語の勉強しに来ちゃおうかしら?! もしかして…素敵な出会いもあったりなかったり? オーナーのマークさんは2年間ニセコでBarを経営した後、インターナショナルなお店があまりなかった札幌に、8年前TK6をオープン! 日本食のお店も近日オープン予定とか。日本食をもっと広めたいというマークさん。オーストラリアとの架け橋になってくれそうですね。

シェフ ブラッドリーさん

彼も20年前、名古屋で料理人として働いていたとき、スノーボードをするため北海道に来たのをきっかけに移住。日本人と海外の人が交流する場所を探していたときにマークさんと出会い、シェフとして活躍するようになったとか。食べ物が安くサービスも素晴らしい、オーストラリアでは考えられない…と、札幌の虜になったそうです。お店ではBarに合う食べ物を、どこの国を問わずメニューに取り入れています。

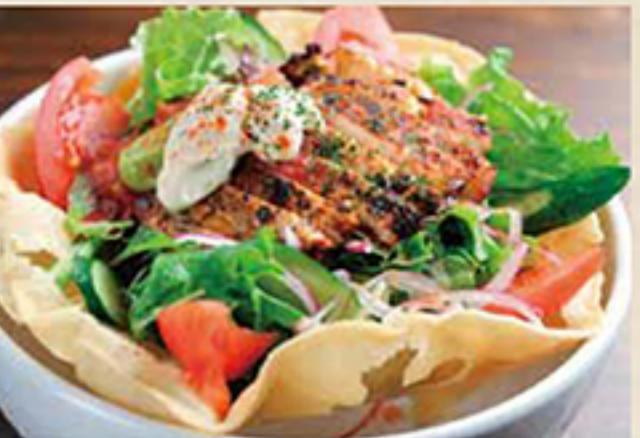
TK6オーナー マークさん

マークさんはシドニー出身。勉強で来日したのをきっかけに、ゴルフを教えたり英語の先生として働いた経験も。21年前に来し、雪のないシドニーとは全く違う雪景色に感銘を受け、数ヵ月だけいるつもりが今や21年! 優しい人が多く、交通の便も良いし住みやすい。シドニーではあまり生の魚を食べないけれど、札幌では生の魚をはじめとした海産物、畑の野菜が美味しい魅力を感じたとか。



メキシカンBBQサラダ

サラダの下にはサクサクのトルティーヤが! バスケットの形になってお皿の役目を果たしています。マークさんは1人で平らげるそうですが…。1人じゃ絶対もりー! トルティーヤをくずしながら食べるのも楽しそうですね。上に乗っているBBQもジューシー、かつスパイシーです。



TK6バーガー

添えてあるポテトも、バーガーも全てが海外サイズ! 全粒粉の手作りパンズからは、しっかりと小麦の良い香りがしていました。その中には100%牛挽肉の大きなパテが! 玉ねぎやパンなど一切入れずに牛挽肉と塩だけで作っているようです。トッピングとしてチーズ、ベーコン、目玉焼きなどを入れてくれますよ!



フィッシュ&チップス

イギリスのフィッシュ&チップスは天ぷらのような衣ですが、シェフの故郷、ケインズランド州はパン粉で作るのが一般的。細かいパン粉なので油っぽさが少なくレモンでサッパリと食べられます。取材時のお魚はスズキを使用していました。淡白な味なのでタルタルソースがよく合います。手でつまむイメージのお料理なのですが、お魚が大きい! すんごいボリューム!

ミートパイ

そうそう!! オーストラリアといえばミートパイ。オーストラリアから程近い、酪農の国ニュージーランドのバターを使用した手作りの生地の中はチキンシチュー、ビーフシチューなどその時の楽しみ。今回はカレー風味のチキンシチューでした。コロッと大きなチキンが入っていましたよ。生地のサクサク感とバターの風味が美味しいミートパイは本場の味です。付け合わせのグリーンピースとたっぷりのマッシュポテトも美味しかったです。



Drink Menu

瓶ビールだけでも10ヵ国以上25種類もあります! 生ビールも5種類。その他ブランデー、ウイスキー、ワイン、カクテル、ソフトドリンクと100種類以上楽しめます。何にしようか迷う~!!!

パーティープラン

120分飲み放題付きパーティーコースは通常3500円のところRefineのクーポンで3000円に! フィッシュ&チップス、ガーリックトースト、TK6サラダ、枝豆、BBQチキン、本日のパスタ(お好みを伝えると、その要望に応じて作ってくれますよ)などメニューが豊富! 腹がきつくなるほど量なのでグループで楽しむにも最高です。海外旅行に行ったつもりでお店に足を運んでみては?

～ちかげの美味しい話～

2012年から2013年にかけての年末年始、私はシドニーに行ってきました。とにかく海鮮が美味しい…! オイスターが軒を連ね、白ワイン片手にオペラハウスの前で食べまくり! 海鮮でいうと、ムール貝や海老、小さなタコも食べる習慣があるそうです。また今回も登場したミートパイですが、オーストラリアにはバイフェイスというチェーン店がたくさんあり、マッシュルームの入ったクリーミー味や、サルサ味、チキンにビーフ、ポーク、ラムなど種類は様々。ミートパイは日本のおにぎりのよう 국민に深く愛されている食べ物の様です。ぜひオーストラリアに行った際にはお召し上がり下さいね。

