

# 美人才食

ちかげの



Bal Arramoda (バル アラモダ) HIROさん

実はHIROさん、劇団の1人として活動されていたこともあったのだとか。個性豊かなスタッフさんだとお伺いしたので、どんな方なのか聞くと、「それはお店に来てくれた皆さんとの会話で」と秘密にされちゃいました(笑)

青三景 Chikage Ayayama



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時〜「あきことちかげのアタックマン」、TVH土曜18:30〜「旅コミ北海道」で出演中。北海道グ、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。

## ムーディーな空間で食事もOK 1人飲みにも最適なニューオープンのお店

11月15日にオープンしたばかりのBal Arramoda、バルというと敷居が高そうなイメージもありますが、スペインのバルは日本でいうと酒場。女性1人でも利用できそうなアットホームな雰囲気、装飾も可愛い! また、店内には時計が一切ありません。時間を気にせずゆっくり過ごしてほしいとの思いからなんだそう。イタリアンでありながら、和洋問わず楽しめるメニュー内容。お料理を楽しみに行くのももちろんですが、ふらっと立ち寄りバーとしても使えそうですよ。

### メニュー

ドラマのようにどんなものも「あるよ」と言いたいとの思いから、アレンジメニューも豊富。好みを聞いてくれるのはもちろん、お客様の顔を見てからコース内容を決めることもあるのだとか。また1人ひとり丁寧に作り上げていくコース料理は「食べる時間」も感じて欲しいという気持ちもこもっています。コースメニューは四季折々の食材によって替わるのも楽しみです。コースは女性+1500円、男性+2000円で90分飲み放題をつけることもできます。



▲アラモダコース3000円

## コロナ(王冠)ディナーコース 2000円



### 前菜 「ホタテのカルパッチョ」

市場で1番大きなホタテを仕入れているというだけあって噛み応えがしっかり! 甘みを感じる前菜で、お酒も進みそう。



### サラダ 「イタリアンサラダ」

色とりどりで美しいサラダ。さっぱりしたドレッシングはお店手作り。野菜も八百屋から直接仕入れているだけに新鮮なものが味わえます。



### ピッツァ or パスタ 「マルゲリータ」

月によってではなく、日によって替わるメニュー。空焼きしたバリバリの生地の上に具材を乗せて、オーダーしてから焼いてくれるので出来たてを頂けます。具材にはそのまま分厚く切ったトマトがギッシリ並び、酸味と甘みが絶妙なバランス。濃厚チーズとバジルが最高に美味しいので、つつい手が次のピースに…。

### 肉 or 魚メイン 「道産地鶏」

じゅわ〜と溢れる肉汁。ナイフを入れた瞬間、その柔らかさに驚くことでしょう。鶏肉の臭みもなく、スパイスの風味がワインを進めてくれます。バジルのジェノベーゼで脂っこさがなく、後味さっぱりいただけるのはプロの技ですね。ここまで食べて本当にお腹いっぱいでした。



### デザート 「ゆずシャーベット」

ゆずでさっぱりとコースの締めですね。やっぱりデザートは別腹です(笑)

### チーズ

Bal Arramodaのメニューを開くと1ページ目にあるのがイタリアから直送のチーズ。品質管理を徹底しているからこそ臭みが少なく味の濃いチーズです。

青カビのチーズ 「ゴルゴンゾーラピカンテ」	ハードチーズ 「ミモレット」	ウォッシュチーズ 「タレッチョ」	スモークチーズ 「レビスモーク」
臭みが強いと言われていた青カビですが…驚くほどまろやかで臭みが少ない! ハチミツやドライフルーツなども頂けます。ブルーチーズが苦手な人にこそ試してもらいたい!	バサバサとした食感になってしまいがちですが管理が行き届いているだけにしっかりと口当たり。とろけるようなミルクキーンにはまりそうです。	水で濡らしながら熟成させるチーズ。それだけにみずみずしくクリーミーで、しっかりと舌に絡まる感じがワインを美味しくさせます。	これだけで1つのお料理のように存在感があるチーズ。外側だけでなく中にも入り込んでいるスモークの香りがたまりません☆



ちかげの  
美味しい話

## ~今話題の「バル」~

最近は海外のような佇まいのお店も増えてきましたね。今回は日本で言う「酒場」であるスペイン「バル」についてご紹介します。

スペインの町を歩いていると、どこにでも見かける「BAR」の文字。英語なら「バー」イタリア語なら「バル」ですが、スペイン語では「バル」と発音します。バルとは日本のバーとは異なり、食堂とバーが1つにまとまったようなもの。軽食屋? 定食屋? 喫茶店? バー? いいえ、全部ひっくるめたもの。それがバルなのです。言い換えるなら、または「息抜きの間」、「家に帰る前の気分転換の間」のようなもの。バルの使用の方に決まりはありません。仕事帰りに、散歩の途中に、待ち合わせに、あるいは時間つぶしに、大好きな恋人と、親友と、気の合う仲間と、家族と、あるいは1人で使い方は皆さん次第。そんなスペインのバルには食事のため、休憩のため、お喋りのため、サッカー観戦のため、朝に昼に夜に、年齢問わずたくさんの方が集います。豪華でアンティークな内装の伝統的なバルや新進のデザイナーの手によるモダンな店、アットホームなバルなど千差万別。どんな形であれスペイン人にとってバルは「ちょっとひと休みの憩いの場」として日常生活において欠かせない生活の一部なのです。

今回ご紹介したBal Arramodaも皆さんの日常に欠かせない存在になりそうです。

## File.08 Bal Arramoda (バル アラモダ)

札幌市中央区南5条西5丁目 美松タワービル4F  
TEL.011-512-9500  
営業時間/18:00~5:00  
定休日/日曜日

