

美女人才食 ちかげの



青山千景 chikage aoyama



14才でCMデビューし、18才よりSTVラジオパーソナリティを経験。2007年度ニッポン放送賞、2014年から札幌観光応援コンシェルジュとして観光大使に任命される。現在は毎週土曜18:30~TVh「旅コト北海道」毎週金曜10:54~FMノースウェーブ「ノースグラフィックオートインフォメーション」、スポーツニッポン「新聞(月2回連載)「青山千景がリーダー直撃 21世紀のプロンティア」、北海道フードマイスター、食育インストラクターとして講師を務める傍ら、青山千景(姉)とビジネスマナー・コミュニケーションマナー研修の講師としても活動中。

File.39 料理とワイン Teze(テズ)

shop info 38P

中央区南4西5 つむぎビル3F TEL. 011-272-4234
営業時間/18:00~22:30
(土・日曜12:00~13:30、18:00~22:30)
定休日/月曜日



Teze(テズ) オーナーシェフ浅野さんとマダム

東京ミシュランガイドでも紹介された本格フレンチをリーズナブルに楽しめる店が今年5月、札幌にオープンしました。もともと東京、世田谷区にあったRestaurant-Tezeを経営されていた浅野さんは、開店5年目を機に奥さまのふるさとである札幌に移転。地元北海道の良質な食材、全国や海外から厳選して仕入れた肉、魚、それらの持味を最大限に活かした料理を提供しています。「生産者の皆さまと、お客様と一緒に繋がり橋になり、その美味しさを伝えられたら」と語ってくれました。

「食べて飲んで時間を楽しむ場所を提供したい」 料理を作るのが大好きなシェフが想いを込めたお店

Tezeとは浅野シェフの名前「哲也」と、修業先だった南フランスにあるエズ村を重ね合わせた店名。奥さまはパティシエール兼ソムリエとして店頭に立っています。浅野さん夫婦が奏でる料理は最後のデザートまで本格的ながら、かしこまり過ぎず、アットホームな温かさがあります。18:00~20:30までコースのみのオーダーで20:30以降はアラカルトのみ注文可能。コースは2900円から4つのコースが用意されていて、前菜、魚料理、肉料理、デザートを多種から好きな料理を選べる女性に嬉しいスタイルです。土日の12:00~13:30ではランチもやっていて、パン・テズペースト、前菜、スープ、主菜、デザート、食後の飲みものがついて2500円とお得です。



天然のお魚のポワレ 香り高いヘラガニのソースで 1500円

今回は京都から仕入れた甘鯛が主役。うろこ焼きと呼ばれる料理法で、あえてうろこをそのまま残し皮を焼き上げる。外側はサクサクで身の部分はしっとり柔らかな食感。ストレスをかけないようにゆっくり火を入れたお魚はしっとりとしてとても美味しいです。ソースには余市で獲れたヘラガニを使用。濃厚で香りが強く白身の甘鯛にもびったり。

豚肉のロースト焼きテリーヌ仕立て トリュフのソースとふわふわ卵 1500円



エマルジョンという泡のふわふわムースに囲まれたお肉は、豚の舌、耳、足の部位も入ったテリーヌで、コリコリした食感やふんわり柔らかい口あたりのよさなどを楽しむことができます。また、軽い卵とトリュフの香りが最高の組み合わせ!



ちょっと変わったラタトゥイユ 700円

これを目当てに訪れる人もいるほどの人気メニューで野菜の風味が際立つ1品! ラタトゥイユのピューレ、食感を残したナス、パプリカ、ズッキーニなどの南仏野菜、トマトのコンソメジュレが3層仕立てになっています。この冷製ラタトゥイユは複雑かつ上品! 見た目も夏らしく涼しげです。まずはこの名物料理のひとつをぜひ楽しんでください。



季節のテズバフェ

スイカとマスカルポーネのクリームにショコラのアイスを添えて 800円

デザートはマダムが担当。ミクニサッポロや東京・丸の内・サンス・エ・サヴールのシェフパティシエとして活躍されていた実力派だけに絶品でした! マスカルポーネのムースにクランブルを入れてサクサクに。上にはショコラのアイスとスイカのジュレ、ガスを注入した軽やかなレモンのムースがさっぱりアクセントに。スイカの種に見立てたチョコレート! この細やかなひと手間が女子にはたまりませんね。食べ方は、上からではなく下からすぐって味わってほしいとのこと。色々な味が一口でマリアージュします。誕生日の際は、デザートに名前入りプレートを書いてもらえる! バースデーケーキも3日前予約で受付していて、オーダーが入ってから丁寧に作ってくれます。



手づくりのお菓子はテイクアウトもできます!

「ひと口マカロン」500円は、ショコラ、キャラメル、道産ベリー(ハックルベリーとハスカップ)、とうもろこし、キウイの5個セット。「メレンゲ」300円はココナッツとフランボワーズ味が楽しめます。「キャラメルサレ」500円はオーストラリア産天然はちみつを使用したキャラメルムー。どれも可愛らしくおみやげに最適ですね。



~甘鯛について~

ちかげの
美味しい話

北海道であまり馴染みのないのですが、甘鰯ってどんな魚かご存知ですか? 鯛の仲間ではなく、スズキの1種。昔から高級魚として扱われており、京都では「グジ」と呼ばれ、懷石料理などで重宝されてきました。白身で脂肪が少なく肉質が柔らかいのが特徴。カルシウムやナトリウム、マグネシウムなどのミネラルを豊富に含みます。不飽和脂肪酸のEPAやDHAも多く、血液をサラサラにしてくれる働きもありますよ。北海道ではなかなかお目にかかるない高級魚ですが、機会があったらぜひ1度お召し上がりください。

