

種類が豊富なオリジナル料理を楽しんで カフェ&キッチン OAK(オーク)



日替わりで出される一汁三菜(ご飯、味噌汁付)のランチセット。何がメニューで出るかはその日のお楽しみ。毎日通いたくなります。

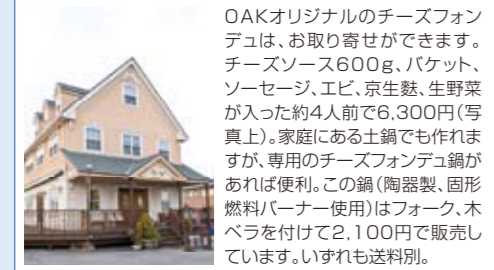
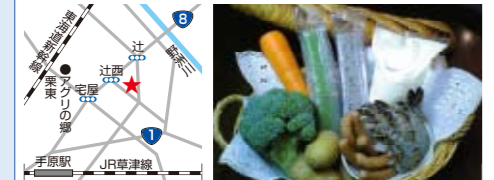


コーヒー紅茶を注文した場合は、ケースの中から好きなカップを選べます。



アンティークの飾り棚に置かれた器類や絵画が飾られた和みの空間。居心地の良さについて長居をしてみたい。

DATA カフェ&キッチン OAK(オーク)
 栗東市辻644 077-551-5688
 11:30~16:00(L.O.15:00)、18:00~22:00(L.O.21:00)
 定休日/月曜(祝日の場合は翌日休)
<http://www.cafe-kitchen-oak.jp>



★チーズフォンデュコースお食事券をペア1組2名様にプレゼント。詳しくは33ページ参照。

栗東市にある「カフェ&キッチンOAK(オーク)」は1999年にオープンしたレストラン。手作りのオリジナル料理が豊富に揃い、とくにランチタイムは女性を中心に賑わいます。

「1日に30食ほど出る人気メニューが一汁三菜。ナスの挟み揚げ煮、煮込みハンバーグなど日替わりのメインに、旬の野菜、乾物、豆類などを使った料理をお出しします。主婦の感覚を活かし、体にいい素材を豊富に使っています」と代表の高橋幸子さん。

他にもベトナムの麺フオーが入った



物、デザートが付き、お腹も心も満たされます。

チーズフォンデュ。チーズが苦手な人にも食べやすく作られています。締めは卵を入れてチーズスクランブルに!

オーク麺、ロコモコ丼などがあり、ランチタイムなら飲み物とミニデザート付きでいずれも1,000円とお得です。

OAKで忘れてならないのがチーズフォンデュ。独自に調合したクリーミーなチーズに、エビ、温野菜、パンなどをからませていただきます。ユニークなのが素材に京生麩が入っていること。意外な組み合わせですが、まろやかなチーズとびつたり。コース2,730円にはサラダ、スープ、前菜、トースト、飲み



店舗の建物は輸入住宅。床や柱にはオーク材が使用され、落ち着いた雰囲気があります。店内は完全禁煙。快適な空間で味わって欲しいという思いの表れです。



お気に入り
セレクション



MY FAVORITE SELECTION

近江発 おばんざい File



酒かすパスタ



良質の酒米と清らかな伏流水に恵まれた高島市では地酒造りが盛んで、日本酒の副産物である酒かすも豊富。蔵元直送は風味抜群です。かす汁などの料理用のほか、奈良漬に使われています。

酒かすを使った料理の定番、かす汁。和食のイメージが強いのですが、かす汁をベースにスープパグティ風に仕立てた斬新なレシピが登場です!

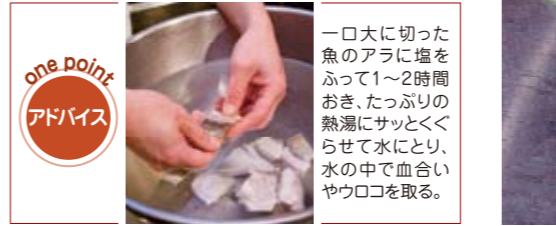
高島市新旭町の「お料理 美松」店主・八田良義さんが、人気メニューの作り方を公開してくださいました。酒かすと和風の菜味はパスタとの相性がよくてびっくり。アクを丹念にとることで、まろやかであつさりとした味に仕上がります。

「なるべく多い分量で作ってください。翌日はさらに美味しくなりますよ」と八田さん。レシピの倍くらい作って、ラーメンやかす汁鍋、お茶漬けにも。こんにやく抜きなら冷凍保存も可能です。

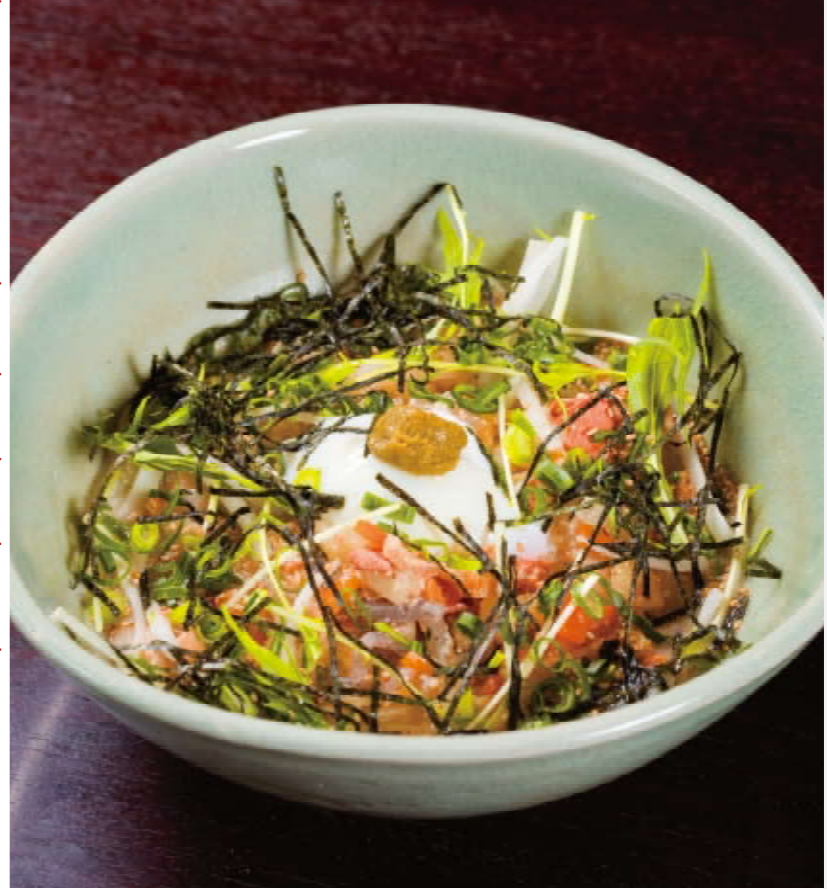
材料(5人分)

酒かす	125g	つきこんにやく	125g
魚のアラ	適量	(こんにやくの拍子木切りでも可)	
(カンパチ・ブリ・サーモン・サワラなど)		温泉卵	5個
骨の硬い鯖・サバは不向き)		柚子胡椒	適量
大根	1/4本	胡麻	適量
ニンジン	1/8本	きざみ海苔	適量
油揚げ	1/2枚	青ネギ水菜	少々
塩	適量	パスタ	500g

- *下ごしらえ***
- 魚のアラを一斗大に切り、しもふりをする(下記アドバイス参照)。
 - 大根・ニンジン・油揚げを短冊切りにして、サッとゆがしておく。
- 水7リットルを入れた鍋に、魚のアラ・大根・ニンジン・油揚げ・こんにやくを入れて沸騰させる。沸騰したら弱火にして、ていねいにアクをとる。
 - 酒かすを小さめに切ってボウルに入れ、①の汁を少しずつ加えて、混ぜながら溶かす。
 - ①は弱火のまま、ていねいにアクをとり、水を足しつつ7時間煮る。最後に塩で味を調える。
 - ③に②を入れて少し煮詰め、アルデンテ(芯が残る程度)にゆでたパスタを入れて和える。皿に盛り、温泉卵・柚子胡椒・胡麻・きざみ海苔・青ネギ水菜を添える。



一口大に切った魚のアラに塩をふって1~2時間おき、たっぷりの熱湯にサッとくわらせて水にとり、水の中で血合いやウロコを取る。



料理指導 店主 八田良義さん

お料理 美松
 高島市新旭町園園1594 ☎0740-25-2037
 11:30~23:00(L.O.22:00) 月曜定休(祝日の場合は営業)

新旭町の静かな住宅街にある隠れ家的な料理店。地元で愛されてきた味を守りつつ、京都で日本料理とイタリアンの修業を積んだ3代目八田良義さんが工夫を凝らした和食と洋食が充実しています。手作りのケーキを含めてメニューは常時200以上も人気の近江牛ビーフシチューのオムライスやハンバーグは、ランチならセットで1,650円、味もボリュームも納得です。古い日本家屋を利用した店内は吹き抜ける天井と板張りの座敷席、古い時計が時を刻むセピア色の空間でくつろげます。

