

契約農家から仕入れる 野菜の旨味をたっぷりと

今年7月にオープン5周年を迎えた「菜園レストラン 近江野菜の台所」は店名の通り、野菜をふんだんに使った料理を味わえるお店。滋賀の契約農家25先が愛情込めて育てた新鮮な野菜を仕入れ、素材の旨味を引き出して調理する。

中でも1日限定20食の「美人菜膳ランチ」(2,180円・税込、要予約)がおすすめ。食材から出る水分を蒸気に変えて対流させるフランス製のストウブ鍋を使ったメインの肉料理は、一口食べると一緒に入った野菜の旨味が口の中でふわっと広がる。前菜、パスタ、野菜を生かしたデザート、トウモロコシひげ茶や滋賀産の抹茶を使った抹茶オーレなど一味違うドリンクバーも付いてお値打ち。さらに、プラス100円で、瑞々しい野菜が色鮮やかに並ぶサラダバーを食べられる。

「いろいろな野菜を楽しく味わって、自然に健康になっていただきたいと思っています。1日に必要な野菜は350gと言われますが、当店では一食でこの量を満たすことができます」と代表の山下佳成さん。

野菜だけでなく豚肉や鶏肉、玉子に

加え、添加物不使用の醤油や味噌も滋賀県産を使う。塩はミネラルが豊富な岩塩を用いるなど、健康にいい素材にこだわる。

店内のキッズルームを貸し切れるママ会プラン(大人3〜4人と子ども対象)がある。この夏、新鮮な野菜をいっぱい食べて、体の中から元気になってみてはいかがか。

菜園レストラン 近江野菜の台所



大津市玉野浦1-1
☎077-547-2255
11:00~14:30 (L.O.14:00)
18:00~21:30 (L.O.20:00)
不定休

★「美人菜膳ランチ」ご注文のお客さまにご利用いただけるサラダバー無料券をプレゼント。詳しくは25ページ参照。



1 「美人菜膳ランチ」の内容は月替わり。写真の肉料理はトマトの旨味たっぷり豚ロースのステーキでボリューム満点。2 瀬田の唐橋に近い、湖岸道路沿いに店舗はある。3 野菜を販売する入口から奥に進むとテーブル席が広がる。4 サラダバーには約20種類の野菜が並ぶ。オレンジ色のゴールドトマトなど珍しい野菜が登場することも。

