



- ◎冷たい前菜
 - 虎杖浜産タラのパテ 528円
 - サーモンのカルパッチョ 638円
 - 生ハムとサラミ盛合せ 858円
- ◎温かい前菜
 - バルサミコ酢豚(トケ) 418円
 - しいたけポーン 418円
 - ナスとトマトのオープン焼き 638円
 - スパゲッティ 990円
 - ポモドーロ 1100円
 - カルボナーラ 1100円
 - ボンレレ ロッソBianco 1320円
- ◎魚料理
 - 季節の魚のエスカベッシュ 638円
 - 噴火湾産ベビーホタテとカブのクリームソース 792円
 - 本マス(サクラマス)のムニエル 1100円
- ◎肉料理
 - 十文字鶏モモ・ソテー 1078円
 - 十文字鶏ムネ・カツレツ 998円
 - ビーフシチュー 1320円
- ◎デザート
 - パンナコッタ 550円
 - ティラミス 550円

- ◎アルコール
 - サッポロクラシック(ビン) 715円
 - 芋・麦焼酎 ロック・水割 各605円
 - ハイボール 605円
 - ノンアルコール 660円
 - ノンアルコールビール 605円
 - ノンアルコールワイン(グラス) 605円
 - ◎ワイン
 - グラスワイン 赤・白 660円
 - ボトルワイン 赤・白 4,400円
 - スパークリングワイン(グラス) 770円
- ※価格はすべて税込みです。
※夜の営業は、テーブルチャージとしてお一人様¥330頂戴いたします。

メニューの一例

飲み物も充実

気軽に心地よく過ごせるお店です

ワインは常時20種類ほどを取りそろえ、グラス・ボトルの両方でお楽しみいただけます。ビール、日本酒、ハイボール、乙類焼酎などもご用意しています。

ノンアルコールは、ビールタイプからワインタイプまで幅広く取り揃え、お酒が飲めない方にも心地よくお過ごしいただけます。コーヒーや紅茶、シチリア産ブラッドオレンジジュース、自家製ジンジャーエールなどもご用意しています。

東室蘭駅西口から歩いて5分、中島サンプラザテナントビルの一角に「アダージョ」があります。wine&cafeとして入ってみたいけど敷居が高そう...と安心ください、扉を開けると、ビルの中なのに?!と意外なほどに広々とした空間と大きなテーブル。オープンキッチンの前にはカウンター席も。

気の置けないご友人やご家族と、もちろんおひとりでも、ふらっと入れる。きつと、くつろげる時間をお過ごし頂けます。「アダージョ」はそんなお店です。

美味しい料理が食べたい!ワインが飲みたい!と思ったらアダージョがあります。ちょっと一杯、飲んで帰ろう。しっかりとごはんが食べたいんだよね。みんなが集まる、飲んで食べられる店ある?飲んだ後はコーヒーと甘いもの欲しいよね。もう少し飲みたいから、どこか寄ってく?

あなたの日常のいろいろなシーンに、どうぞご利用下さい。

店内はカウンター席とテーブル席を合わせて20席。営業時間は、ランチが11時30分~14時、ディナーが18時~23時です。

・定休日 日曜日・月曜日

会員さん登場が FMびゅーでも聴ける!

毎月第2月曜日 17時39分
今回は2月9日(月)「ワイン&カフェ アダージョ」さんが登場します!ぜひお聴きください!

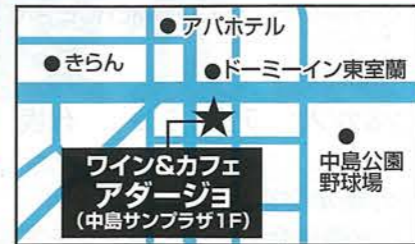
会員さん登場!

「気軽に立ち寄れる、愛されるお店に」

ワイン&カフェ アダージョ

会員情報

- 店長 渡邊 暁子さん
- 所在地 中島町3-29-1 中島サンプラザ1F
- 電話 84-1777



店長&シェフの渡邊さん(左)とスタッフの川口さん(右) ※目の前にはできたてのフォカッチャ

故郷・室蘭に

思い返す日々

今月は中島サンプラザ内にある「ワイン&カフェ アダージョ」店長及びシェフの渡邊暁子さんにお話を伺いました。

室蘭市中島町の中島サンプラザ内にあるワインバルが、昨年4月に再オープンしました。店に立つのは、市内白鳥出身の渡邊さん。大学卒業後、札幌や東京で約20年間、パン職人や料理人として経験を積み、昨年、ふるさとの室蘭に戻ってきました。

西胆振の食材を生かした料理を提供し、「気軽に立ち寄れる、地域の皆さんに愛されるお店にしたい」と意欲を語ります。店舗は、「ワイン&カフェ アダージョ」が入居するビルを管理する北海印刷(株)が運営しています。

お店のデザインは「コンセプト」

店名「Adagio」(アダージョ)は、音楽用語で「心地よく、ゆっくりと安らぐ」「快適に、思いのままにくつろぐ」といった意味を持ちます。その名の通り、訪れる人が自然と肩の力を抜き、穏やかな時間を過ごせる空間を目指しました。

店舗デザインは、室蘭工業大学の山田深准教授と、山田研究室の学生たちとの共同設計によるものです。オリブグリーンの黒板壁、天井に設けられた光筒と同じ意匠でまとめられたカウンターとテーブル。構成はシンプルでありながら各部の寸法やディテール、つくり方に至るまで何度も検討を重ね、ひとつひとつが洗練された存在感を放つ空間に仕上がっています。

西胆振の恵みも「皿」に。地元食材へのこだわり

山と海に囲まれた西胆振は、食材の宝庫。噴火湾で水揚げされる新鮮な魚介や伊達野菜など、地元ならではの素材を生かした料理を提供しています。

食材選びは、店長自らが地元の農家さ



アダージョ特製ハンバーガー デミグラスソース仕立て

んや道の駅へ足を運び、目で見て、話を聞いて仕入れるのがスタイル。その日の食材に合わせてメニューを決めるため、訪れるたびに新しい味に出会えます。

ランチは、パスタ、ハンバーグ、オープン焼き(グラタン含む)の3種類。パスタにはタコやエビ、ニンジンなど地元の魚介を使用し、伊達野菜もたっぷり。味付けはペペロンチーノやトマトソース、クリームソースなど、素材を引き立てるシンプルな仕上がります。

ハンバーグは、肉汁あふれるデミグラスソース仕立て。旬の素材を使ったオープン焼きも人気で、ニンジンなど旬の魚を使った一品はリピーターも多いメニューです。ランチはすべて自家製フォカッチャと小鉢付きで979円(税込)。

ディナータイムには、噴火湾産ベビーホタテのクリームソースや、白老・虎杖浜産タラのパテなど、近郊食材を使った料理が並びます。デザートも、パンナコッタやティラミスなど全て手作り。

カウンター席では、シェフの調理風景を間近で楽しめるのも魅力。一人でも気軽に立ち寄り、「食べたいものを伝える」と何でも作ってくれる「ライブ感のある店」です。

事故と公害のない
明るい社会をめざして

MJK
室蘭自動車整備協同組合

(事務所) 室蘭市日の出町3丁目4番12号 ☎44-8860
(共同施設) 室蘭市東町3丁目1番22号 ☎44-6643

土地建物の売買・仲介・賃貸・管理・査定

| | |
|-------|-------|
| 売りたい方 | 買いたい方 |
| 貸したい方 | 借りたい方 |

北海道知事免許胆振(5)第890号

有限会社 極東商事
代表取締役 鈴木 功一

〒050-0074 室蘭市中島町1丁目15-12
TEL(0143) 43-7517 FAX(0143) 43-7518