会員さん登場！

「気軽に立ち寄れる、愛されるお店に」

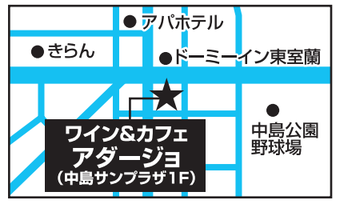
ワイン&カフェ　アダージョ

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邉暁子さんにお話を伺いました。

店長&シェフの渡邉さん(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

会員情報

●店　長　渡邉　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



故郷・室蘭に恩返しの一皿

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、市内白鳥台出身の渡邉さん。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。

渡邉さんは室蘭栄高校卒業後、大学進学を機に札幌へ。大学時代にイタリア料理店でアルバイトをし、「お客様から『ありがとう』と言ってもらえる仕事にやりがいを感じた」ことが、飲食の道を志す原点となりました。その後、札幌グランドホテルの製パン部門で3年間勤務し、さらに成長を求めて東京のパン店やレストランで腕を磨きました。

「いつかは室蘭で、自分の店を」。その思いを胸に、昨年帰郷し、今回の再オープンという形で夢を実現しました。

お店のデザインとコンセプト

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。オリーブグリーンの黒板壁、天井に設けられた光筒、同じ意匠でまとめられたカウンターと大テーブル―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げています。

夜空が広がる野外のような、喧噪から解き放たれた非日常感と開放感。そして心地よく流れるジャズ。そんな雰囲気の中で、地元食材をふんだんに使った店長自慢の料理と、厳選したワインをゆったりと楽しんでいただけるワインバルです。

西胆振の恵みを一皿に。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、オーブン焼き（グラタン含む）の３種類。パスタにはタコやエビ、ニシ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です。

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ブン焼きも人気で、ニシ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)。

アダージョ特製ハンバーグ
デミグラスソース仕立て

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れ、「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。

メニューの一例

◎**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（1ケ）　418円
しいたけボーノ　418円
ナスとトマトのオーブン焼き　638円

◎**スパゲッティ**
ポモドーロ　990円
カルボナーラ　1,100円
ボンゴレ　ロッソ&ビアンコ　1,320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　1,100円

◎**肉料理**
十文字鶏モモ・ソテー　1,078円
十文字鶏ムネ・カツレツ　998円
ビーフシチュー　1,320円

◎**デザート**
パンナコッタ　550円
ティラミス　550円

ポモドーロ

十文字鶏モモ・ソテー

飲み物も充実

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。

◎**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～

◎**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**
ノンアルコールビール　660円
ノンアルコールワイン(グラス)　605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。

根室産イワシの
オーブン焼き

気軽に心地よく過ごせるお店です

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』はあります。ｗｉｎｅ&ｃａｆｅって…入ってみたいけど敷居が高そう…ご安心ください、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。きっと、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！と思ったとき、アダージョがあります。ちょっと一杯、飲んで帰ろう。しっかりごはんが食べたいんだよね。みんなで集まる、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！