

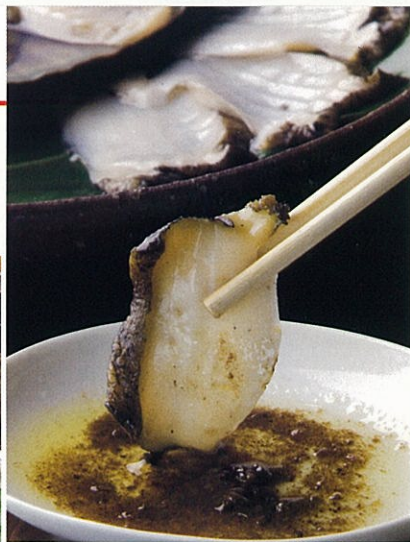


温泉宿
心ゆくまでアワビを味わいつくす
海里村上

[かいりむらかみ]

長崎空港から飛行機で30分、博多港からジェットフェリーで1時間の所にある壱岐島。玄界灘に浮かぶこの島の名産は何といっても海の幸です。そのおいしい味覚と天然温泉を心ゆくまで堪能できるのがこの宿。なかでも特におすすめはアワビです。焼いたりしゃぶしゃぶにしたり、さまざまな調理法で味わえ、それはもう贅沢のひとつ。おいしい料理を食べて、海が一望できる温泉にも浸れば、この上ない極上のリラックスタイムが味わえます。

右◇「玄界灘産天然鮑の網焼き」。炭火でざっと炙った後は、特製のアンチョビ焦がしバターのソースでいただくのが海里村上流。下◇「玄界灘産天然鮑のしゃぶしゃぶ」。にんにくと青唐辛子の特製だしで。コリコリした食感が絶妙です。



下◇「お刺し身 天然鮑、天然石鯛、壱岐産烏賊」。玄界灘でもまれた魚介は身が引き締まり、噛むほどに甘さがあふれます。



下◇鮑肝塩辛やこのわた、からすみなど、前菜からお酒の進む贅沢な珍味が並びます。色合い鮮やかで、目にも楽しい。



左◇全室オーシャンビューの客室。大きな窓から差し込む、朝日の気持ちよさはたまりません。いつまでも眺めていたい。

上◇食事はイタリアンと和食から選べます。お願いしておけば、和食の中に、パスタを組み込んでもらうことも可能。

上◇鉄分を含んだ茶色に濁ったお湯はさらさらの肌触り。じんわりと体の芯から温まります。目の前には一面に開けた玄界灘。開放感がたまりません。



DATA

●長崎県壱岐市勝本町立石西船119-2
☎0920-43-0770 1室3名利用・1名¥2,983
～チェックイン/アウト 14時/12時 全15室 <http://www.kairi-murakami.com/>



女子プロゴルファー&美食研究家
たにひろえさんの

どうせ行くならちよっと贅沢な旅に vol.18

この県はコレがおいしい!!

Photo:Hiroe Tani,Rieko Numachi,Keiichi Suto(Model) Hair & Make-up:Mariko Morigami(eternal) Editor:Shinobu Uchiyama,Yusuke Kusui(MISS)
※季節、入荷状況により紹介したメニューが変わる場合があります。料金にはサービス料は含まれておりません。

たにひろえさん

プロゴルファー&美食研究家。食べ歩きが趣味で、地方に行くたびに美食を探し、各都道府県ごとにお手製のグルメクラブブックを作る。今まで食べ歩きこと1万軒。

今月は

長崎県

古くから海外との貿易で栄えてきた長崎は、どこか異国情緒漂う街並みが今も残り、チャイニーズやオリエンタル料理など、世界各国の料理を食べることができるのが魅力です。そしてもう一つは、玄界灘に浮かぶ島、壱岐。玄界灘にもまれた魚介類のおいしさはもちろんのこと、海が見渡せる最高のロケーションの温泉がそこにはあります。

右◇「ロシア風ロール・キャベツガルプツィ」¥1,018。ロシアの代表的料理。スメタナ(発酵乳)にトマトを入れた酸味のあるソースが特徴。



下◇「チェリー・ジュビレー」¥997。バニラアイスに、火をつけてフランベしたバラ風味のチェリーソースをたっぷりかけた大人のデザート。



ロシア料理

異国情緒漂う、長崎ならではの味

Restaurant HARBIN

[レストラン ハルビン]

世界中の料理が楽しめるのも長崎の魅力。1959年創業というハルビンは、長く長崎でも愛されているロシア料理を中心としたお店です。異国の食文化が発達した長崎では、普段あまりなじみのない料理が食べたくなるもの。ここでは、スメタナという酸味の効いた発酵乳を使ったロールキャベツやボルシチなど本格的なロシア料理や西洋料理が堪能できます。こだわり抜いて作られたハムやソーセージなどは、取り寄せもできるので、お土産にもピッタリです。



上◇「ロシア・スープ「ボルシチ」(レギュラー) ¥892 ウクライナ発祥の伝統料理。ピーツ(てんさい)を煮込んだ優しい甘さのスープ。

下◇「チリペッパーとガーリックのソーセージ」¥997。肉の選び方から調味料まで、すべてこのお店のオリジナルレシピ。

左◇「若鶏の押さえ焼き*タバーガ」クルミのスパイスソース ¥1,575。フライパンに押さえつけて焼くことで、脂が抜けてパリパリに。

下◇「黒胡椒風味の人参サラダ、卵添え」¥577。ドレッシングが絡みやすい人参はしっとりとした食感。こしょうが甘みを引き立てます。



上◇「小さいピロシキ*ラスクビー」¥472(5個)。できたてを食べてもらうよう注文を受けるたびに焼きます。ふっくらパリパリの食感。



DATA

●長崎県長崎市万屋町4-13 浜丁ビル2F ☎095-824-6650
☎11時30分～14時LO、17時30分～22時LO ㊿隔週水曜