

あの町 この町

No.207

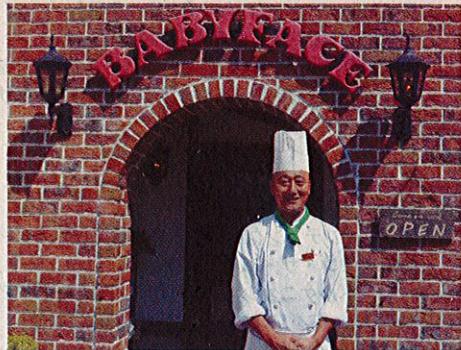
食歩き隊

那珂川町片平914
ジュンクラシックカントリークラブ内

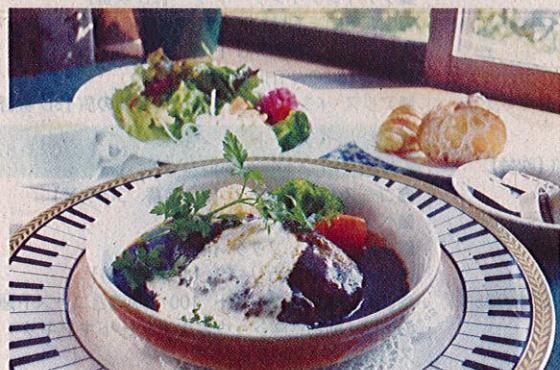
緑の空間 レストラン「ベビーフェイス」

ゴルフ場の丘の上にある
おしゃれなクラシックレス
トラン。東京の老舗フレン
チレストランや県内の有名
ホテルなどで経験を積んで
きた増田守利総料理長が提
供する、クオリティの高い
料理が味わえる店だ。昨年
5月からゴルフプレーヤー

以外の人も入店
できるようにな
り、鮮やかな緑
色が広がるゴル
フコースを眺め
ながら、静かに
ゆっくりとラン
チタイムを過ご
すことが出来る。



広大なグリーンを望む丘の上のレストラン



大人の味「ハンバーグステーキ 洋わさび添え」
(税込み 1,296 円)

〈メモ〉 営業時間は、午前11時～午後2時 (LO 午後1時)。無休 (1～3月は冬季休業)。☎0287・96・3535

込み)。
デー(一人1620円・税

毎日7、8種類のランチメニューを用意。すべてにパン・ライス、スープ、サラダが付く。人気メニュー「ハンバーグステーキ 洋わさび添え」は、洋わさびをクリームで和えてまろやかに仕上げた上品な味だ。

10日間じっくりと煮込んだ自家製デミグラスソースが絶妙で、とても味わい深い。野菜を使った「那須鶏のポワレ フレッシュトマトとベーコンのソース 茄子添え(1188円・税込み)」がお薦めだ。フレッシュな

トマトの酸味にベーコンを加えてコクとうみを引き出している。また、さっぱりとしたトマトソースを

ベースにバジル風味の「さくらボーコロース肉のカツレツ」やシンプルピザ「マルゲリータ」など、自慢の味がズラリ。9月には「ステーキやキノコを使った秋らしいメニューを考案中です。ぜひ楽しんでもらいたい」と、増田総料理長は多くの来店を歓迎している。

※毎週火曜はバイキング

「季節の味を堪能してほしい」と
増田 総料理長

メニューや季節感を盛り込んだブチ

デザートも評判だ。
同店では1～1カ月半ごとに季節のメニューが登場

する。8月は、那須鶏と夏野菜を使った「那須鶏のポ

ワタリの新鮮野菜サラダや季節感を盛り込んだブチ

デパートも評判だ。

