



シェフの挑戦

境町のふるさと納税に共鳴していただいているレストランに道の駅さかいの野菜を届けています。どれも予約のとれない有名店や高級店ばかり。道の駅さかいから届いた野菜や食材を使った、創作料理の数々。有名シェフの手によって、道の野菜たちが調理され、感動を呼んでいます。境町の野菜の可能性にシェフが挑戦しています。

レストランを案内してくれるのは



5つ星ホテル評論家
クミコクリストフさん

私は、境町の野菜とレストランの架け橋となっています。味もサービスもすべてが三つ星級の素晴らしいレストランです。まだ取り引きは始まっていませんが、境町の野菜が届き、シェフが想像を掻き立てて調理する。この感動を、ぜひ一緒にお楽しみください。そして、いつか……、境町の野菜が安定的に各レストランへ出荷されますように！



東京・愛宕

ゼックス XEX 愛宕グリーンヒルズ



XEX ATAGO GREEN HILLS
ゼックス愛宕グリーンヒルズ
<http://www.xexgroup.jp/atago>



店内カウンターには境町の野菜を使用したフラワーアレンジメント。中央には、町を代表する日本酒「大吟醸」

絶景空間で味わう道の駅さかいの野菜

東 京タワーが眺められる絶景レストラン「XEX 愛宕グリーンヒルズ」。厳選した素材によって生み出される鮮やかで美しいイタリアンや、ステーキなどのグ릴料理が豊富な「サルヴァトーレ」モブロス、江戸前寿司や天ぷらが楽しめる

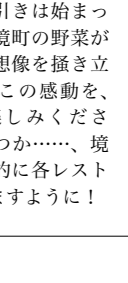
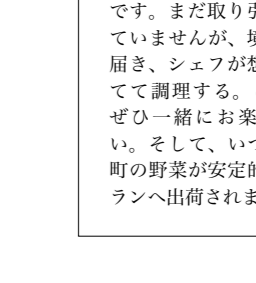
和食のワンダーランド「天ぷら＆寿司An」、優雅に非日常空間を堪能できる「ザバー」。ぜいたくなひと時を約束する空間で、料理長の手によって調理された境町の野菜たちは、生き生きと喜んでいるように見えます。料理で使われている野菜、すべてが境町産。美味しさの先にある感動も味わうことができます。

料理長 山岸 隆政さん

どれも野菜それぞれの味がしっかりとしていたので、味付けはなるべくシンプルに素材の味を生かし調理しました。



1. コロンと丸い黄色スッキーニを釜に使用した海老のはす蒸し
2. ビーツのお吸い物
3. 黄色いミニトマトの天ぷら
4. トマトとトウモロコシの釜炊きごはん
5. 野菜の煮物



料理長 かどわき たかし 門脇 賢寿さん

今の時代、より珍しいものが求められる傾向にありますが、いただいたお野菜はどれも原点を感じる良さがありました。そのため、フレッシュに近い状態で、舌で旨味をしっかりと感じられる野菜寿司に仕上げました。

寿司



道の駅の食材で究極の野菜寿司



1. トマトやブロッコリーを使用した野菜寿司。伝統的な江戸前ならではの製法で食材に仕込みを行いシャリと野菜、絶妙のバランスを創出
2. 持ち帰り用の野菜寿司。もちろん、すべて道の駅さかいで取り扱う食材を使用
3. 境の卵 10個を使用した厚焼き卵は、最後に表面を焦がすのがポイント
4. 境町のフレッシュエッグを持って女将もにっこり



料理長 三島貴英さん

当店を代表するナポリピッツアの生地と境町 10種の野菜をふんだんに使用したコラボレーションピッツアを焼き上げました。テーマは境町の大花火大会です。パスタは、白と黄色、2種のとうもろこしでソースを作り、甘みを生かしクリーミーに仕上げました。



イタリアン



ナポリピッツア テーマは境の花火

1. ナポリピッツアのもちもちとした生地と食感が楽しい、ロマネスコやブロッコリー、ズッキーニ、トマトなど野菜たちがコラボレーション!
2. 今が旬! とうもろこしを使ったクリーミーパスタ

