

Communication Magazine iTSCOM Life



ベストキャリア 関東

暮らしがより楽しくなるイッツコム情報誌

9

September
2018

特集 1

滝本沙奈の沿線まちあるき

高層マンションと竪穴式住居 2000年をタイムトラベル センター北

特集 2

テレビ・プッシュ、
インテリジェントホームが
家族を守る防災・減災対策に！



iTSCOM Lifeが贈る
豪華プレゼント
245名様に当たる！

新連載

「デイリーポータルZ」による番組紹介企画
「デイリーポータルZ TV」



愛しの

Dear gourmet foods in my town

マイタウングルナ

用
賀
編

イクラバル

所 世田谷区用賀3-14-9 用賀マンション1F
用賀駅徒歩2分
☎ 03-6805-7910
営 月～金

〈ランチ〉12:00～15:00 (L.O.14:00)
※ランチは完全予約制(コースのみ)
〈ディナー〉18:00～23:00 (L.O.22:00)
土・祝 13:00～22:00 (L.O.21:30)
日 13:00～22:00 (L.O.21:00)
年中無休 ※来店時はご予約をおすすめします



家族の愛と伝統の味。 祖母直伝のロシア料理

都内で、本物のロシア料理を気軽に楽しめるビストロ「イクラバル」。オーナーが、ロシア人のお祖母さまから直伝された本場の家庭料理を味わえる、評判のお店です。

定番の人気は「ビーフストロガノフ」。スープストックからサワークリームまで、すべてオリジナル。肉は和牛を使い、塩、こしょうだけで味つけするのがこだわりです。一般的なブラウンソースではなく、ホワイトソースが使われており、味わいはとてもまろやか。口に入ると和牛の甘味がジュワッと広がります。

そして、あわせて食べたいのが「ザクスカ 本日の前菜盛り合わせ」。牛肉のバテや煮ごり、ヴィネグレット(ビーツのサラダ)など、季節によって内容は変わりますが、すべて手間ひまかけた手作りで、さまざまな旨味をひと皿で楽しめます。“レシピではなく舌で覚えなさい”と教わったロシア版のお袋の味。日本人にもどこか懐かしく感じる、家族の愛と伝統がこめられた料理です。



代々受け継がれてきた伝統の味
「ビーフストロガノフ」1,780円。



アットホームな
雰囲気は漂う
木目調の店内。

ウォッカなどお酒にも合う「ザクスカ
本日の前菜盛り合わせ」1,680円。



ロシアの給茶器「サモワール」
(アンティーク)。

*表示価格はすべて税込です。

Ryoura

リョウラ

所 世田谷区用賀4-29-5
グリーンヒルズ用賀ST1F
用賀駅徒歩3分
☎ 03-6447-9406
営 11:00～19:00
不定休



自家製アーモンドパウダーを
使ったマカロンも人気。



口どけの滑らかさは
まさに別格。お店の定番
「スワイユ」500円。



淡いブルーから爽やかさと、
清潔感が感じられるお店。



ほのかにバラが香る
フリュイールージュのムース
「レプリー」482円。

軽やかにおいしさ奏でる 魅惑のフランス菓子

この小さなケーキに、どれだけのおいしさの工夫があるのだろう。色、形、食感、味覚。ケーキをおいしくするすべてが繊細で個性的、そんなフランス菓子を味わえるのが「Ryoura」です。

お店の代名詞とも言える「スワイユ」は、パステルグリーンのドームの上にラズベリーとチェリーの赤をあしらった可愛いケーキ。中に入っているビスタチオのムースリースとグリオットチェリーのジュレは、濃厚な甘味と爽やかな酸味のバランスが絶妙で、味わいに深みと広がりを与えています。

女性に人気の「レプリー」は、食用バラの花びらに、イチゴやラズベリー、赤スグリなどのフルーツをトッピングした華やかな一品。周りをショコラとアーモンドでコーティングし、中にはフルーツのムースとジュレが。さまざまな食材がアレンジされて、口の中で多彩な味わいを演出します。

美しい佇まいと、ひと口ごとに表情を変えるおいしさ。食べ終わるのがもったいない、そんな魅惑のフランス菓子です。

*表示価格はすべて税抜です。