

iTSCOM **ch**

84.1MHz **FM** **Salus**
FMサルース

iTSCOM TV guide

3

March
2020

イッツコム番組と
地元情報満載の
フリーマガジン

プレゼント
177名様に当たる!

イッツコムチャンネル 3月放送
特集

「沿線まちあるき」

尾山台 大人の気品ただよまち

「モト冬樹の まちかど呑み散歩」

母娘で受け継ぐ、ロシア料理
用賀 イクラバル

フロンターレ魂 特別版

2020シーズン いよいよキックオフ!!!

iTSCOM TV 特集

「ヘンリー五世」(衛星劇場)など、お茶の間にゆっくり鑑賞♪ いま、ステージがアツい!



10

ITSCOM ch

で好評放送中!

国 地デジ10ch 毎週(木)・(土)

後10:00~10:15 ※3月で放送終了となります。

/ケーブル4K(C401ch)でも放送中!!

粋人・モト冬樹が、沿線のまちで
酒場をめぐり、人々との出会い
楽しいトークを繰りひろげます。

呑み散歩

検索



オーナーの松野ナターシャさん、
息子さんのデミトリイ太さんと。

3月放送 用賀

おいしい、ハッピー、懐かしい 母娘で受け継ぐ、ロシア料理 — イクラバル

ロシアのママのおもてなし
用賀より愛をこめて

「世界中の人々のお腹と心を
Happyに」。そんな思いで、20
17年12月に開店した「イクラ
バル」。オーナーのナターシャさん
がロシア人のお母さまから受け
継いだ、本場のおもてなし料理
を楽しめるロシアンバルです。

この店では、料理に欠かせな
いスープストックからサワーク
リームに至るまですべてが手作
り。お客さまへの真心が隅々ま
で行き届いたメニューの数々は、
ロシアの方はもちろん、日本の
方にも「どこか懐かしい味がす
る」と評判です。

「この街は個人店が多く、お
店同士も仲良しで和やかな雰
囲気。私が愛した母の料理が、
今度はみなさんのふるさとの
味になったら嬉しいですよ」と、
ナターシャさん。おいしい料理と
母の愛情に、国境はありません。

作り手の腕と愛情が
引き出す、やさしい味わい

看板メニューは、色鮮やかで野
菜たっぷりの煮込み料理「イク
ラバルボルシチ」。栄養価の高い
オックステールのスープはコクが
あり、身も心もほっこります。
シベリアの水餃子「ピリメニ」は、
皮まで自家製。控えめな塩気
と、もっちりとした食感の子ど

もたちにも人気です。

お客さまの声から生まれた
のが「ニック・スペシャル」。黒バ
ンにイクラとサワークリーム
をたっぷりのせていただく一品
で、ワインとの相性も抜群です。
お店の1番人気は「ビーフスト
ロガノフ」。塩とコショウのみの
シンプルな味付けが、山形牛の
旨味とホワイトソースのまろや
かさを引き立てます。

ぬくもりを感じるやさしい
味を求めて、遠方からも多くの
人々が訪れる名店です。

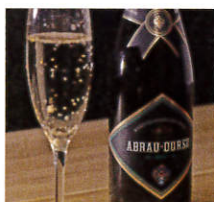


鉄分やビタミン満点のビーツのスープ
「イクラバル ボルシチ (M)」1,000円。



ロシアの皇帝も
愛したという
「アブラウ・ドゥルソフ
ブリュット (750ml)」
6,000円

ヘルシーな焼きポテトと一緒にいただく
「ビーフストロガノフ」1,980円。



ひき肉の旨味と、野菜の
甘味を堪能できる
「ピリメニ」980円。



ロシアの定番料理をアレンジ。
「ニック・スペシャル」1,500円。

*表示価格は税抜です。

店舗情報 イクラバル

所 世田谷区用賀3-14-9

用賀駅徒歩3分

☎ 03-6805-7910

🕒 月～金 18:00～23:00 (L.O.22:00)

土・日・祝 13:00～22:00 (L.O.21:30)

年中無休

※月・水・金 ランチあり(完全予約制、コースのみ)
12:00～15:00 (L.O.14:00)

※ご来店時はご予約をおすすめします。



カウンター、テーブル席あわせて25席。
ロシアの伝統料理をバルスタイルで
気軽に味わえます。

