

メインを3種類から選べ、前菜サラダも人気

## カジュアルランチ

いゆみざわ  
(岩見沢市:元町テラス)

「気軽に洋食を楽しんでいただきたいくて、この店をオープンして9年目になります。手が掛けられるところはなるべく手を掛けて。ドレッシングやソース、デザートも自家製です」とオーナーシェフの中西聡さん。

「Bランチ」1200円。ハンバーグ(ソースはデミグラス、和風、トマトソースから選べる)、スープ、サラダ、ライスまたはパン、デザートのセット。トッピングはチーズ200円、目玉焼き200円、ベーコン200円、ダブル600円。



「カジュアルランチ」1800円(ドリンク付き)。メイン料理はルスツ産もち豚ロースのロースト、前菜サラダ、ライスまたはパン、スープ(本日は野菜のトマト風味のスープ)、デザート(本日はオレンジゼリー)のセット。



## 「元町テラス」

岩見沢市元町1条西1-21-2  
JR岩見沢駅から徒歩約5分  
☎0126-35-4021  
営業時間:  
11:30~15:00(L014:30)  
17:30~21:00(L020:00)  
定休日:日曜、月曜、不定休  
駐車場:10台



文/田中雅子 写真/本田光  
・表記の金額は全て税込みです。  
・記事の内容、表示金額は  
2023年8月7日時点のものです。

JR岩見沢駅北口から徒歩約五分に、うすいオレンジ色の外壁が印象的な「軒家レストラン」がある。二〇二四年にオープンした「元町テラス」がその店。フレンチをベースにしたカジュアルな洋食を提供、ランチが魅力的で地元で人気の店となっている。

オーナーシェフの中西聡なかにしさとしさんは岩

見沢出身、道内と東京のホテルやレストランで修業し、この道二十七年。

紹介したいランチメニューは、「カジュアルランチ」。メインはルスツ産もち豚ロースのロースト、国産とりもものロースト、サーモンのソテー、マトソースの三種類から選べる。今回は、オーナーシェフおすすめのものルスツ産もち豚ロースのローストに。

脂身が甘くてやわらかなロース肉、その下にはラタトゥイユが敷かれている。付け合わせは、二色のズッキーニ、ブロッコリー、ミニトマト、じゃがいもなど、色とりどりの季節の野菜が美しい。赤ワインを使ったデミグラスソースとの相性もいい。「カジュアルランチ」の前菜サラダは、ハムやスペイン風オムレ

## 丁寧な作られ味わい深いと好評。付け合わせの地元産野菜も色彩豊か

ツと、ポリウムたっぷり。自家製ドレッシングは、ピネガーの酸味があり食欲をそそる。

その他、ABC三種類のランチメニューも。野菜カレーまたは本日のパスタ(A)、看板メニューのハンバーグランチ(B)、煮込みハンバーグがポークソテーをセレクト(C)と、どれを選んでも満足できる内容となっている。さらに要予約で「ゆったりランチコース」二千九百円も用意。

野菜は空知管内の地元産にこだわり、お米は栗山町産の「ゆめぴりか」を使用している。

味はもちろん、視覚的にも楽しめる新鮮やかでおしゃれな料理。女性客が八割を占めるといっても、うなずける店である。

## RIDE &amp; DINE

## "Motomachi Terrace"

Motomachi 1 jo- Nishi 1-21-2,  
Iwamizawa  
About 5 minute walk from JR  
Iwamizawa Station  
☎0126-35-4021  
Hours: 11:30 - 15:00 (LO14:30)  
17:30 - 21:00 (LO20:00)  
Closed: Sundays, Mondays, and  
irregular days off  
Parking: 10 vehicles

Popular appetizer salads, and three main dishes to choose from

## Casual Lunch (Iwamizawa: Motomachi Terrace)

**Praised for being made with care and full of flavor;  
each local vegetable served on the side adds a splash of color**

About 5 minutes on foot from JR Iwamizawa Station is a house restaurant called Motomachi Terrace. The lunch menu which consists of variations of casual dining on a French theme are most popular. Lunch courses (¥1,800) include one of three main dishes. The photo shows Pork roast sourced in Rusutsu. The B Lunch is a hamburger dish for ¥1,200. The side dishes comprised of local produce add a colorful touch to the meal.

## 车站周边美食选

## "Motomachi Terrace"

岩見澤市元町1条西1-21-2  
从JR岩見澤站起步步行约5分钟  
☎0126-35-4021  
營業時間: 11:30~15:00 (LO14:30)  
17:30~21:00 (LO20:00)  
休息日: 周日、周一、不定休  
停车场: 10辆

主菜提供三种选择, 前菜沙拉也深受喜爱

## 随性午餐 (岩见泽市: Motomachi Terrace)

**烹饪细致口味浓郁, 备受好评。搭配当地时蔬, 色香味俱全**

这家餐厅距离 JR 岩见泽站北口步行约 5 分钟, 是一座独栋建筑。以法式料理为基调的随性午餐赢得了众多食客的喜爱。随性午餐价格为 1,800 日元。主菜为三选一, 照片所示的是留寿都产 MOCHI 猪的嫩烤猪肉。B 餐为汉堡排, 价格是 1,200 日元。搭配的当地地产时令蔬菜色彩缤纷, 也为餐点增添视觉享受。

## 車站周邊美食選

## "Motomachi Terrace"

岩見澤市元町1條西1-21-2  
從JR岩見澤站起步步行約5分鐘  
☎0126-35-4021  
營業時間: 11:30~15:00 (LO14:30)  
17:30~21:00 (LO20:00)  
公休日: 週日、週一、不定休  
停車場: 10輛

主菜提供三種選擇, 前菜沙拉也廣受歡迎

## 休閒風格午餐 (岩見澤市: Motomachi Terrace)

**因其精湛手法與豐富口味, 贏得廣泛好評, 搭配當地產蔬菜更添色彩。**

這家餐廳距離JR岩見澤站北口步行約5分鐘, 是一座獨棟建築。以法式料理為基調的休閒風格午餐贏得了眾多食客的喜愛。休閒風格午餐價格為1,800日圓。主菜為三選一, 照片所示的是留壽都產MOCHI豬的嫩烤豬肉。B餐為漢堡排, 價格是1,200日圓。搭配的當地產時令蔬菜色彩繽紛, 也為餐點增添視覺享受。

## 역 주변의 맛집

## "Motomachi Terrace"

이와미자와시 모토마치 1조 니시  
1-21-2  
JR이와미자와역에서 도보로 약 5분  
☎0126-35-4021  
영업시간:  
11:30 ~ 15:00(주문 마감 14:30)  
17:30 ~ 21:00(주문 마감 20:00)  
정기휴일: 일요일, 월요일, 부정기 휴일  
주차장: 10대

메인 요리를 3종류 중에서 선택, 전채 샐러드도 인기

## 캐주얼 런치 (이와미자와시: Motomachi Terrace)

**정성스럽게 만든 깊은 맛이 호평받고 있습니다. 색색의 이와미자와산  
야채도 함께 제공됩니다.**

JR이와미자와역 북쪽 출구에서 도보로 약 5분 거리에 있는 독채 레스토랑. 프렌치 요리를 기본으로 하는 캐주얼한 런치 메뉴가 인기 있습니다. 캐주얼 런치 1,800엔. 메인 요리는 3종류 중에서 선택할 수 있으며, 사진은 루스스산 돼지고기인 모치부타의 등심 로스트입니다. B 런치는 함박스테이크로 1,200엔. 아름다운 색색의 이와미자와산 제철 야채가 함께 제공됩니다.