

道産牛を使用した赤身の絶品ステーキ

ステーキセット

きたひろしま
(北広島駅:vege tavola EDOYA)

「自分の店を通じて、地元の食材などおいしい魅力を味わっていただきたい。今回ステーキは旭高砂牛でしたが、今後は宮北(みやきた)ファームさんのブラックアンガス種の牛肉も併用していく予定です」と中村さん。

「タコの柔らかく煮スパゲッティ」ドリンク付き(Aセット+350円で1780円)。「生のタコをたたいて繊維を壊し、ゆっくりゆでることでやわらかくなります」



「ステーキセット」2640円。自家製ドレッシングのサラダ、ステーキ、ドリンク(自家製ハスカップスカッシュはプラス50円)。プラス220円でやわらかバケット6枚をセット可能



「vege tavola EDOYA」

北広島市栄町1-1-2
パルシティビル3F
☎011-376-0017
営業時間:11:00~16:00(ランチ)16:00~20:00(ディナー)
(L.O.19:30)
定休日:火曜
JR北広島駅から徒歩約2分
駐車場:なし
(近くに有料駐車場あり)



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
2024年2月9日時点のものです。

再開発で新しく生まれ変わろうとしているJR北広島駅前。駅徒歩約二分のビル三階に昨年七月にオープンした「vege tavola EDOYA」は、ゆったりとした空間で本格的なイタリアンを楽しめると評判だ。

料理人歴二十年以上のオーナー

なかむらつとむし

シェフの中村剛さん。東京のレストランで十年修業したのち、結婚を機に奥様の故郷、北広島市へ。デパートのレストランや、すすきの飲食店で働いたあと、独立を決定。二〇二〇年十一月にキッチンカーを始め、昨年、待望のイタリアンレストランをオープン。店名のED OYAは「実家が新潟で寿司屋をやっていた。私は長男ですが、継がなかったのが名前だけ付けさせてもらいました」。

中村さんがこだわっているのは、素材そのものを活かした安心して食べられる料理だという。ランチの「ステーキセット」は、旭川のブランド牛の旭高砂牛を使用。「酒粕を食べている牛で、サーロイン、また

「ステーキセット」は、旭川のブランド牛の旭高砂牛を使用。「酒粕を食べている牛で、サーロイン、また

道産の魚介・野菜をふんだんに使い、素材そのものを活かした料理を提供

はリブコースで提供しています」。イタリア産岩塩と胡椒、オリーブ油で仕上げたステーキはくどさがなく、肉の風味が豊かで岩塩がいいアクセントに。

このほか、ランチメニューはパスタまたはリゾットにドリンク付きのAセット千四百三十円より。パスタもリゾットも、月替わりの三種類のソースから選べる。Bセットは右記内容にグリル野菜盛り合わせ付き。

なお、パスタはプラスチック金でグレードアップメニューに変更可能。おすすめは「タコの柔らかく煮スパゲッティ」。道産のタコを使用、やわらかくて、濃厚な逸品だ。ドルチェも各種用意。食器にもこだわっており、ゆったりと寛げる雰囲気なのもうれしい。

RIDE & DINE

“vege tavola EDOYA”

Sakaecho 1-1-2 Kitahiroshima
Pal city building 3F
About 2-minutes walk from JR
Kitahiroshima Station
☎011・376・0017
Hours: 11:00 ~ 16:00 (Lunch)
16:00 ~ 20:00 (Dinner)
(L.O.19:30)
Closed: Tuesdays
Parking: Unavailable
(paid parking lot available
nearby)

Excellent lean steak made with domestic beef

Steak set (Kitahiroshima Station : vege tavola EDOYA)

We use plenty of seafood and vegetables sourced in Hokkaido to serve dishes that make the most of each ingredient

Located approximately 2 minutes from JR Kitahiroshima Station. vege tavola EDOYA is adamant about using Hokkaido products and offers dishes that make use of the best ingredients. The "steak set" for lunch is made with domestic beef such as Asahi Takasago beef, a branded beef from Asahikawa. The set is 2,640 yen including salad, steak, and drinks (add 50 yen for homemade haskap squash). "Soft Boiled Octopus Spaghetti" is 1,780 yen with a drink.

车站周边美食选

“vege tavola EDOYA”

北广岛市栄町1-1-2
Paru City大楼3F
从JR北广岛站步行约2分钟
☎011・376・0017
营业时间: 11:00~16:00 (午餐)
16:00~20:00 (晚餐)
(点餐受理至19:30)
休息日: 周二
停车场: 无 (附近有收费停车场)

使用北海道牛的绝品瘦肉牛排

牛排套餐 (北广岛站: vege tavola EDOYA)

大量使用北海道产的海鲜、蔬菜, 提供充分发挥食材风味的料理

距离 JR 北广岛站步行约 2 分钟。讲究使用北海道产品, 提供能充分发挥食材风味的料理。午餐的「牛排套餐」使用旭川的品牌牛肉—旭高砂牛等北海道牛。套餐内含沙拉、牛排和饮料(自家制蓝靛果汽水需加价 50 日元), 一份 2640 日元。「炖章鱼意大利面」附饮料 1780 日元。

车站周边美食选

“vege tavola EDOYA”

北广岛市栄町1-1-2
Paru City大楼3F
从JR北广岛站步行约2分钟
☎011・376・0017
营业时间: 11:00~16:00 (午餐)
16:00~20:00 (晚餐)
(点餐受理至19:30)
公休日: 周二
停车场: 无 (附近有收费停车场)

使用北海道産牛的絶品紅肉牛排

牛排套餐 (北廣島站: vege tavola EDOYA)

大量使用北海道産の海鮮・蔬菜, 提供充分發揮食材風味的料理

距離JR北廣島站步行約2分鐘。堅持使用北海道產品, 提供能充分發揮食材風味的料理。午餐的「牛排套餐」採用以旭川的品牌牛品—旭高砂牛為首的北海道產牛肉。套餐內含沙拉、牛排和飲料(自家製藍靛果汽水需加價50日圓), 一份是2640日圓。「軟煮章魚義大利麵」附飲料1780日圓。

역 주변의 맛집

“vege tavola EDOYA”

기타히로시마시 사카에초 1-1-2
팔 시티 빌딩 3F
JR기타히로시마역에서 도보로 약 2분
☎011・376・0017
영업시간: 11:00 ~ 16:00(런치)
16:00 ~ 20:00(디너)
(L.O.19:30)
정기휴일: 화요일
주차장: 없음
(근처에 유료 주차장이 있습니다)

홋카이도산 소고기를 사용한 일품 살코기 스테이크

스테이크 세트 (기타히로시마역: vege tavola EDOYA)

홋카이도산 해산물과 야채를 듬뿍 사용하여 소재 본연의 맛을 살린 요리를 제공

JR기타히로시마역에서 도보로 약 2분. 홋카이도산 재료를 고집하며 소재 본연의 맛을 살린 요리를 제공하고 있습니다. 런치의 ‘스테이크 세트’는 아사히카와의 브랜드 소고기 아사히타카사고규를 비롯한 홋카이도산 소고기를 사용합니다. 샐러드, 스테이크, 음료(홈메이드 하스카프 스쿼시는 50엔 추가)를 포함해 2,640엔. ‘부드럽게 익힌 문어 스파게티’는 음료를 포함하여 1,780엔입니다.