



オーナーシェフの三輪信平さん。「海産物と農産物に恵まれている小樽は、横浜や神戸に次ぐ洋食の歴史がある街。小樽でしか食べられない、小樽だからこそイタリア料理を提供したい」。

「しりべしコトリアード」単品1540円（ガーリックトースト付き）。ランチコース2320円。小樽市内約10店舗でそれぞれのしりべしコトリアードを提供。後志近海で獲れた魚介類と魚介類のすり身、後志産の野菜、果物をそれぞれ1種類以上、北海道産乳製品など地元食材を使用するルールがある。



濃厚リゾットに前菜・デザート付きランチ

いかすみのリゾットコース

おたる
(小樽駅:オステリア・イル・びあっと・ヌオーボ)



「いかすみのリゾットコース」(前菜・パン・デザートドリンク付き)1870円。単品は1100円。魚介を使った前菜も美味しい。パンはバゲットと自家製フォカッチャ。この日のデザートはティラミスとリンゴのジェラートだった。

駅まわり味めぐり

NO.
173

北の食探歩



「オステリア・イル・びあっと・ヌオーボ」

小樽市東雲町2-3
☎0134-64-1697
営業時間:
ランチ11:30~15:00
(L.O.14:00)
ディナー17:00~22:00
(L.O.21:00)
定休日:水曜日
JR小樽駅から徒歩約10分
駐車場4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
2024年6月10日時点のものです。

「小樽・後志は北海道の農水産業の縮図で、食材の宝庫です。ワイン、日本酒、ウイスキー、ビール、ジンも生産されています。洋食に合う食材が豊富なのに、お寿司だけじゃもったいない」と話すオーナーシェフの三輪信平さん。
三輪さんは北二硝子^{きたいちがらす}が経営するイタリアンレストラン「マルコポーロ」でシェフを十六年務めた後、二〇二〇年にこの店をオープン。小樽の前は札幌グランドホテルの洋食部門で九年、それ以前は海上自衛隊に調理員として四年間勤務し海外を巡っていた。海上自衛隊仕込みの料理人のキャリアは四十三年に及ぶ。小樽での実績は今年で三十二年目となり、二世代、三世代にわたつての常連客も少なくない。

農水産物の宝庫、小樽・後志。地元食材を生かした絶品イタリア料理

ランチはパスタやリゾット、ピッツアなど、夜は本格的なディナーコースを提供。オープン以来の人氣メニューが、「いかすみのリゾット」。こだわりは歯応えのあるアルデンテに仕上がる道産米の「ゆきひかり」。実際にいだと、濃厚で一粒一粒の食感も楽しめるご馳走リゾットだった。
もう一品紹介したいのが「しりべしコトリアード」。地域のシェフ有志が協力して創り上げたご当地メニューで、魚の出汁^{だし}をベースに北海道産乳製品など地元食材を使った「食べるスープ」。「小樽はブイヤベース発祥のマルセイユと緯度がほぼ同じで、獲れる海産物も似ています」。まさに小樽の魅力が凝縮された絶品スープだ。

RIDE & DINE

“osteria Il Piatto Nuvo”

Shinonome-Cho 2-3, Otaru
About 10 minute walk from JR
Otaru Station
☎0134・64・1697
Hours:
Lunch 11:30 - 15:00 (L.O. 14:00)
Dinner 17:00 - 22:00 (L.O. 21:00)
Closed: Wednesdays
Parking: Available for 4 vehicles

Lunch with rich risotto, appetizer, and dessert.

Squid Ink Risotto Course

(Otaru Station: osteria Il Piatto Nuvo)

Exquisite Italian cuisine made with local ingredients from Otaru, Shiribeshi, the town famous for agriculture and seafood.

Located about ten minutes on foot from JR Otaru Station is a quaint little restaurant. The owner and chef of 43 years creates decadent Italian dishes with fresh local produce from contracted farms and seafood hauled into Otaru Port daily. Their signature dish, the squid ink risotto course is ¥1,870. Their "Shiribeshi Cotriade," a soup you eat made with fish broth, Hokkaido dairy products, and local produce is ¥1,540. Their lunch course is ¥2,320.

车站周边美食选

“osteria Il Piatto Nuvo”

小樽市東雲町2-3
从小樽站起步行約10分钟
☎0134・64・1697
營業時間:午餐11:30~15:00
(点餐受理至14:00)、
晚餐17:00~22:00
(点餐受理至21:00)
休息日:周三
停车场:4辆

浓郁炖饭附前菜、甜点的午间套餐

墨鱼炖饭套餐 (小樽站: osteria Il Piatto Nuvo)

农水产的宝库—小樽・后志。发挥当地食材特色的绝品意大利料理

距离 JR 小樽站步行约 10 分钟即可到达。这是一家由拥有 43 年经验的资深厨师以小樽渔港和签约农家提供的新鲜食材烹制的意大利料理餐厅。招牌菜墨鱼炖饭套餐 1870 日元。另外还有以鲜鱼高汤为基底,加入北海道产乳制品等本地食材制成的汤品「后志海鲜浓汤 (Cotriade)」单点价格为 1540 日元,午间套餐则为 2320 日元。

車站周邊美食選

“osteria Il Piatto Nuvo”

小樽市東雲町2-3
從小樽站起步行約10分鐘
☎0134・64・1697
營業時間:午餐11:30~15:00
(點餐受理至14:00)、
晚餐17:00~22:00
(點餐受理至21:00)
公休日:週三
停車場:4輛

濃郁燉飯附前菜、甜點的午間套餐

墨魚燉飯套餐 (小樽站: osteria Il Piatto Nuvo)

農水產的寶庫—小樽・後志。發揮當地食材特色的絕品義大利料理

距離JR小樽站步行約10分鐘即可到達。這是一家由擁有43年經驗的資深廚師以小樽漁港和契約農家提供的新鮮食材烹製的義大利料理餐廳。招牌菜是以1870日圓價格提供的墨魚醬燉飯套餐。另外還有以鮮魚高湯為基底,加入北海道產乳製品等在地食材製成的湯品「後志海鮮湯 (Cotriade)」單點價格為1540日圓,午間套餐則為2320日圓。

역 주변의 맛집

“osteria Il Piatto Nuvo”

오타루시 시노노메초 2-3
JR오타루역에서 도보로 약 10분
☎0134・64・1697
영업시간:
런치 11:30 ~ 15:00(L.O. 14:00),
디너 17:00 ~ 22:00(L.O. 21:00)
정기휴일: 수요일
주차장: 4대

농후한 리소토에 전채 요리와 디저트를 포함한 런치

오징어 먹물 리소토 코스 (오타루역: osteria Il Piatto Nuvo)

**농수산물의 보고인 오타루와 시리베시.
현지 식재료를 활용한 일품 이탈리아 요리**

JR오타루역에서 도보로 약 10분. 오타루 어항과 계약 농가에서 조달한 신선한 식재료를 43년 경력의 베테랑 셰프가 만드는 이탈리아 요리입니다. 명물 메뉴는 오징어 먹물 리소토이며, 코스는 1,870엔입니다. 생선 국물을 베이스로 홋카이도산 유제품 등 현지 식재료를 사용한 수프 ‘시리베시 코트리어드’는 단품 1,540엔, 런치 코스 2,320엔입니다.