



「明るい雰囲気の中で、気取らずに楽しい時間を過ごしてほしいです」と話してくれた店長の山田美穂さん(左)と、料理長の嶋田朋美さん。

パスタのボロネーゼ(サラダ・ドリンク付き)990円。浅野農場のスマイルポークのおいしさを存分に楽しめるメニューで、隠し味にはデミグラスソースが使用されている。



『Cafe & Kitchen Offshore.』

石狩郡当別町弥生51-26
☎0133-27-5414
営業時間:11:30~17:00
(ランチタイム15:00まで、
カフェのL.O.16:30)
定休日:月曜、第2第4火曜
JR当別駅から徒歩約5分
駐車場あり(店裏)



文/上杉規子 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9月11日時点のものです。

パンズは、同じ町内のパン屋きみかげ特製

オフショアバーガー

とうべつ
(当別駅:Cafe & Kitchen Offshore)



オフショアバーガー(ドリンク付き)1530円。写真はオニオンリング・ポテト付きで、ポテトのみの場合は1430円。
ドリンクもコーヒーのほか、オレンジジュースやコーラなどが用意されている。

駅まわり
味めぐり

NO.
176

北の
食探歩

もちろん食材にもこだわっている。バーガーのパンズは、町内のパン屋きみかげに特注したものだという。「バテに使っている同じ当別町にある浅野農場のスマイルポークを試食してもらい、おいしいバー

「当別は雪が多いんです。冬の寒さや暗さを吹き飛ばすような、アメリカの西海岸風の明るく暖かさを感じられる空間にしたかったんです」と話してくれたのは、当別生まれ、当別育ちの山田美穂さん。そのため、内装にもこだわったという。通りに面して大きな窓があり、店内は明るい色使いで西海岸風。気取らずにホッとできる心地よい空間に「町外だけでなく、地元の人たちにも、気軽に利用してもらっています」と話す。

おいしい料理を満喫しながら、気分は西海岸

明るく開放感あふれる店内で、食材にこだわったおいしいメニューを味わってはいかが。きっと寒さも忘れて、西海岸に居るような暖かな心地になれるそう。

ランチで提供されるプレートは、美穂さんの姉で調理を担当している嶋田朋美さんがアイデアをだして、月替わりで三種類を提供。「当別は野菜もおいしいんです。なるべく旬の地元産を使うように、月ごとにメニューをいろいろ考えています」と朋美さん。

ランチで提供されるプレートは、美穂さんの姉で調理を担当している嶋田朋美さんがアイデアをだして、月替わりで三種類を提供。「当別は野菜もおいしいんです。なるべく旬の地元産を使うように、月ごとにメニューをいろいろ考えています」と朋美さん。

JR当別駅を出て駅前通りを歩くこと約五分。ビルの二階にあるのが、山田美穂さんが五年前にオープンさせた「カフェ&キッチン オフショア」。サーファー用語で陸風という意味の名が付いた店内は明るく、地元の人にも愛される店となっている。

やまだ みほ

RIDE & DINE

“Cafe & Kitchen Offshore”

Yayoi 51-26 Tobetsu-cho, Ishikari
About five-minute walk from JR
Tobetsu Station
☎0133-27-5414

Hours:
11:30-17:00 (Lunch served until
15:00, Cafe served until 16:30)
Closed:
Mondays, every 2nd and 4th
Tuesday
Parking: Available (behind store)

The buns are made at a Bakery Kimikage in the same town.

Offshore Burger (Tobetsu Station: Cafe & Kitchen Offshore)

Enjoy delicious food in this Western-style restaurant filled with natural light

“Cafe and Kitchen Offshore” is located about 5 min from JR Tobetsu Station on the first floor of a building. The atmosphere is created to resemble the bright and warm feel of West Coast United States even during the winter season. The cafe which opened five years ago and is very selective of the ingredients used for the burgers. The buns made exclusively for the shop have mashed potatoes blended into the dough, and the patties are made from local Asano Farm Smile Pork. Come and enjoy a juicy hamburger in this airy and sunny cafe, but be sure to get there before 3:00 pm when they stop serving Lunch. The Offshore Burger is truly packed with the finest ingredients of Tobetsu town. The cafe is open until 5:00 pm.

车站周边美食选

“Cafe & Kitchen Offshore”

石狩郡当别町弥生51-26
从JR当别站步行约5分钟

☎0133-27-5414
营业时间: 11:30~17:00
(午餐时段15:00为止、咖啡厅
L.O.16:30)
休息日: 周一、第2及第4个周二
停车场: 有(餐厅后方)

汉堡面包为镇内面包店Kimikage的特制品

Offshore Burger (当别站: Cafe & Kitchen Offshore)

在西海岸风格明亮的店内, 饱尝美食美味

从JR当别站步行约5分钟即可到达。位于大楼1楼的“Cafe & Kitchen Offshore”是为了在冬季也能提供如美国西海岸般明亮温暖的空间, 而于5年前开业的。餐厅对食材十分讲究, 汉堡的面包使用加入了土豆泥的特制品, 肉饼则采用当地当别町浅野农场的“微笑猪肉”。这款Offshore汉堡可谓充满当别的风味, 是店家引以为豪的招牌美食。不妨来到这间明亮舒适的店内大快朵颐! 餐厅营业至下午5点, 但餐点供应只到下午3点, 敬请留意。

车站周边美食选

“Cafe & Kitchen Offshore”

石狩郡当别町弥生51-26
从JR当别站步行约5分钟

☎0133-27-5414
營業時間: 11:30~17:00
(午餐時段15:00為止、咖啡廳
L.O.16:30)
公休日: 週一、第2及第4個週二
停車場: 有(餐廳後方)

漢堡麵包為鎮內麵包店Kimikage的特製品

Offshore Burger (當別站: Cafe & Kitchen Offshore)

在西海岸風格明亮的店內, 飽嚙美食美味

從JR當別站步行約5分鐘即可到達。位於大樓1樓的「Cafe & Kitchen Offshore」是為了在冬季也能提供如美國西海岸般明亮溫暖的空間, 而於5年前開業的。餐廳對食材十分講究, 漢堡的麵包使用加入了馬鈴薯泥的特製品, 肉餅則採用當地當別町淺野農場的「微笑豬肉」。這款Offshore漢堡可謂充滿當別的风味, 且是店家引以為豪的招牌美食。不妨來到這間明亮舒適的店內大快朵頤! 餐廳營業至下午5點, 但餐點供應只到下午3點, 請留意。

역 주변의 맛집

“Cafe & Kitchen Offshore”

이시카리군 도베쓰초 야요이 51-26
JR도베쓰역에서 도보로 약 5분

☎0133-27-5414
영업시간: 11:30 ~ 17:00
(런치타임 15:00까지, 카페의 L.O.
16:30)
정기휴일:
월요일, 2번째와 4번째 화요일
주차장: 완비(가게 뒤)

같은 도베쓰초에 있는 빵집 기미카게에서 특별 주문한 번스

오프쇼어 버거 (도베쓰역: Cafe & Kitchen Offshore)

서부 해안 분위기의 밝은 가게에서 맛있는 요리를 만끽

JR도베쓰역에서 도보로 약 5분 거리의 건물 1층에 위치한 'Cafe & Kitchen Offshore'는 겨울에도 미국 서부 해안 같은 밝고 따뜻한 공간을 제공하기 위해 5년 전 오픈했습니다. 엄선한 식재료를 사용하고 있으며, 매시트포테이토를 넣어 만든 번스(햄버거 빵)는 버거를 위해 특별 주문 제작하고 있습니다. 패티는 같은 도베쓰초에 있는 아사노 농장의 스마일 포크를 사용하고 있습니다. 오프쇼어 버거야말로 도베쓰의 맛을 만끽할 수 있는 대표 메뉴입니다. 밝고 아늑한 가게 안에서 맛있는 버거를 즐겨 주십시오. 가게의 영업시간은 오후 5시까지이며, 식사는 오후 3시까지 제공되므로 주의해 주시기 바랍니다.