

Naomi OGAKI

ナオミ オオガキ



ベッコフ

フランスのアルザス地方を代表する伝統的な煮込料理を「Naomi Ogaki」風にアレンジした「ベッコフ」(4,800円)。豚、羊、牛と野菜を入れて完全に蓋をして「焼く・蒸す・煮る」を同時に行う料理だ。手間がかかるため、アルザスの人でも家で作るより郷土料理店で食べる人が多いそうだ。下ごしらえに時間がかかるため2日前までの要予約。

宇

都宮短期大学付属高等学校の調理科を卒業後、18歳で単身渡仏した大垣直巳シェフ。11年に及ぶアルザスでの修行後、帰国して宇都宮の他店で4年間勤めた後、自分の店「Naomi OGAKI」をオープンした。「やりたいことをやる環境で」と思い、東京ではなくあえて宇都宮で出店したが、アルザス料理という聞き慣れぬ料理にも関わらず、今や市内屈指の人気

店となった。

同店の魅力は、大垣シェフが練り出すアルザス料理の伝統的な技とその感性だ。例えば人気の看板料理「パテアンクルート」は、仕込みで3日間かかるが、焼きたての生地の食感を提供するため作り置きせず、その日焼き上げたものだけを提供する。また、アルザス地方や南仏のワインを取り揃え、料理に合わせておすすめする。シェフに「アルザス料理とは？」

と尋ねると「大地の料理です」の答え。なるほど、野菜や茸類を多く使う料理は大地の恵みをいたくさんと言いつぶさわしい。店の外観や店内にもアルザスの伝統的な色や素材感を随所に配し、あたたかもアルザスに佇む料理店のようだ。ランチ営業はないが、深夜25時までに来店すれば食事もOK。しっかりと食べるもよし、ワインと数品をつまむだけでもまたよし。そう、夜は長いからだ。

フランス アルザスの郷土料理の力強い味わいを堪能



1



2



3

1 ミートパイをパイで包み焼きにし、ジュレと冷やし固めた「パテアンクルート」(1,400円)は、毎日売切れる人気の看板料理。2 スタッフのチームワークを大切にしている。3 アルザス地方の色や素材感を再現した店内は温かみがあるシック。4 現地で入手した陶器や蟬のオブジェが南仏やアルザスの風を運ぶ。5 2階にはシックな個室もある。



5



4

Owner's Recommend

ブーダンノワール	1,600円
タルトフランベ	1,200円
本日のスペツェル	1,200円～
おまかせコース(2名～)	予算に応じて相談可
宴会コース	5,000円～(飲み放題別)

●宇都宮市

Naomi OGAKI (なのみ おおがき)

大通り	宇都宮市西1-1-2	028-680-4446
ユニオン通り	オリオン通り	18:00～25:00
西小*	東武宇都宮駅	火曜 無 カード可
	南大通り	URL http://www.naomi-ogaki.com/
	橋本、銀行	定席数 1F/42席 2F/14席
もみじ通り		営業 有(2～/最大定席14名)
		22時以降 入店可
		ランチ 無 デイブ アラカルト500円～