

街の洋食屋さん

グルメな舌をうならせる

アツい店主がいるワイン居酒屋や最近オープンした話題のお店、本格的なスペイン料理店。本格的な食事を気軽に楽しめる、おすすめ洋食店を“で、がんす。”がピックアップ!

盛岡市大通 ●ワイン食堂● 乙亭



厚みたっぷり! 牛フィレステーキ 1,600円(+税)

ワイン初心者にもオススメ! 洋食とワインが楽しめる「ワイン食堂」

木のぬくもりが、居心地の良い雰囲気を出している『盛岡WINE食堂 乙亭』。ワインはカジュアルなものから珍しいものまで幅広く取り揃えており、飲み放題(2時間2,000円+税)は、生ビール(エビス)・カクテルの他に、10種類以上のワインが楽しめ、色んな味を試したい方にも好評となっている。また、料理もお酒にぴったりの肉料理や地元の魚介類をつかった料理など、会話を楽しみながらゆったり食事ができると評判だ。ワイン初心者には飲みやすい銘柄など、さりげない



アドバイスしてくれるのも嬉しい。『乙亭』では数ヶ月に1度、様々なイベントも開催している。「他がやらないよう

なことをやって、お客様に楽しんでもらえれば嬉しい。ここに来た人は笑顔で帰ってもらえるように、お腹も心も満足してもらうことが目標です。」と話す店主の小野寺さん。あなたもワインを片手に、美味しい料理で仲間と楽しいひとときをどうぞ。

飲み放題2時間付! おトクな宴会コース

- 乙亭コース(料理7品)…4,000円
- カジュアルコース(料理5品)…3,500円
- 二次会コース(料理4品)…3,000円

※全て税込み



Shop Data

盛岡WINE食堂 乙亭

〒020-0022 盛岡市大通1-5-19
TEL 019-626-5530
【営業時間】17:00~25:00(L024:30)
【定休日】なし

「乙亭」店主 小野寺さんといっしょに 日帰り ちょい旅岩手!! らあめんバスツアー 三陸・宮古編

紅葉を見ながら宮古街道を旅します! 道中、山田きむら商店さんで「いかとっくり体験」やしらっこ汁を堪能しながら三陸のラーメンを食べ歩きます!

詳しい内容はお問い合わせ先まで!

ツアー日程 10/26 (日)

【乙亭】の店主として働く小野寺さん。実は「岩手・盛岡らあめん同好会.com」会長というもう一つの顔をもっており、ラーメン愛好者には名の知れた人物。東日本大震災後、沿岸地域の復興の助けにならないかと考えていたとき、地元のラーメン店とタッグを組み、「楽しみながら沿岸に貢献できる」ラーメンツアーを企画しようと思いついたそう。ラジオ局や観光会社に話を持ち込み、今年初夏に行われたバスツアーを盛況の内に終わらせた。「復興はまだまだ、人通りも昔のようにはいかない沿岸地域に活気をつけたい」という思いもあった。ツアーに参加した方たちの満足度はもちろん、地元の人々の笑顔が見ることができて、続ける意味があると思った、と小野寺さん。あなたも、イベントを通して地元の良い味、美味しいラーメンと郷土料理を食べ歩いて、一緒に復興応援しませんか?

ツアーの詳細・お問い合わせは下記ホームページへ

(株)岩手県北観光 <http://www.kenpokukanko.co.jp/>
岩手・盛岡らあめん同好会 <http://www.moriokaramen.com/>



「乙亭」店主 小野寺さん

盛岡市木町 ●オリジナルバス● 美食パスタ 榎の森mini



蟹トマトクリームソース (星影のパスタ) 1,120円(ミニサラダ・フォカッチャ付き)

気仙沼の「かに物語」とのコラボレーション商品。蟹の旨みたっぷりソースが絡んだパスタに最付き蟹を乗せた贅沢な一品。他にも、大きな海老・アサリ・イカが入った「ペスカトローレ(800円)」も人気。

もっちりもちのオリジナル生パスタ専門店

『榎の森mini』は藤原養蜂場の蜂蜜、陸前高田の気仙榎油、九戸村の甘茶水、あさ開の純米料理酒など県産食材を使った生パスタ専門店。好きな麺と味(ソース)を選んで注文するスタイルで、麺は5種類、バジルやクレソンを練り込んだ麺や断面が星形の『星影のパスタ』など、ここでしか味わえないオリジナルパスタも。ソースは約8種類。「冬場は牡蠣を使ったり、限定メニューで季節感を出せれば、色々な人のお気に入りのお店」になっていき

Menu

- ジェノバゼ 690円
- ポロネーゼ 720円
- ウニクリームソース 820円
- 小梅スープの磯冷麺 780円
- 三陸のわかめ、めかぶ、マツモを使い、スープにもこだわった完全オリジナル冷麺!
- たかたのゆめ麺(つけ麺) 780円
- 陸前高田産のブランド米「たかたのゆめ」をつかった米粉麺、男性にも人気です。

この他にパスタメニューやサブメニューもあります。料理は全てミニサラダとフォカッチャ付き。※価格は全て税別です。

Shop Data

美食パスタ 榎の森mini

〒020-0871 盛岡市中の横通1丁目5-2
TEL 019-622-9888
【営業時間】11:30~14:30【定休日】土・日・祝

盛岡市材木町 ●スペイン料理● Mitad Y Mitad



店名の「Mitad Y Mitad」はスペイン語で「半分」。パエリアも2人前からの提供。注文後、生米から調理するのでアツアツの出来たてをいただけます。

選び抜かれたサフランと魚介の厳選素材が美味しさの決め手。

スペイン料理と地中海料理が楽しめる『Mitad Y Mitad』。ウッドベースの落ち着いた店内とライブ感あるオープンキッチンからは食欲をそそる香りが漂う。そんな同店の自慢の一品はスペインを代表する人気料理『パエジャ(2,600円/2人前〜)』(夜のみ提供)。選び抜かれた最上級のサフランとムール貝、アサリ、エビなど魚介の旨味がお米にギュッと詰まって、「おこげ」も絶品。一粒残らず平らげ



おつまみには30ヶ月熟成させたスペイン産生ハム「ハモン・セラノ(800円)」、ほど良い塩味と旨味がワインとの相性抜群!

Shop Data

Mitad Y Mitad ミタイミタ

〒020-0063 盛岡市材木町3-13 あずばる館 2F
TEL 019-652-7113
【営業時間】LT 12:00~14:30(日祝はランチ休)
DT 17:00~22:00 LO
【定休日】水曜・第3水曜

■タイトルの「で、がんす。」とは… タイトルの「で、がんす」は盛岡弁で「オハヤガンス(おはようございます)」「オハシデガンス(こんばんは)」など、「〜でがんす」という風にならぶの後に使われる言葉です。盛岡では多くの人々が解るであろうこの言葉から、親しみやすさを持っていただき、また、一目でローカルな地域情報を発信していることが解るタイトルとしました。一部の年代層をターゲットとするのではなく、多くの年代の方々に見ていただくことを目指しています。