



涼風を運ぶ季節のフルーツ冷菓の3点盛り

ベリーベリーシャーベット

黒と茶色で整えられた和ダイニングの心地良さに加え、毎日漁港から仕入れる新鮮な魚介、契約農家から届けられる野菜、厳選肉で調理されるメニューは、口の肥えた地元っ子すら唸らせる美味しさ。話題の人気店である。

これからの季節は伊野で採れたつくね芋が大活躍。鉄板で焼き上げた『つくね芋のおやき』¥735に注目したい。また山芋、納豆、オクラのヘルシーサラダ『ネバネバサラダ』¥782は体調を整え、食欲を増進させる一品。

料理は日本酒や焼酎との相性も良く、多彩なカクテルやノンアルコール、手作りドリンクまであるので、ゆったりとくつろげる。

そして、この季節に嬉しい甘味で。

目にも美しい『ベリーベリーシャーベット』は、濃い赤色のラズベリー、淡い赤色のストロベリー（苺）、薄赤紫色の巨峰という3種類のシャーベットが、贅沢にもワンプレートで味わえるのだ。¥525。

ラズベリーはねっとりとした食感で、濃厚な香り、甘酸っぱい独特の風味が特徴。抗酸化作用のあるポリフェノールをたっぷり含む果汁を使う。滑らかな口溶けには思わずうっとり。

ストロベリーは旬の間に収穫した新鮮な生を使う。果汁&果肉をたっぷり使い、果実そのものの美味さを活かすのだ。快いシャリシャリ感の中に苺の粒もまんま入っており、プチプチ弾ける度にキレの良い甘さが口の中に広がる。

巨峰は季節限定。旬の巨峰をたっぷり使

い、あっさりとした甘さの中に、芳醇な香りを閉じ込めたスグレモノ。口に入った瞬間にサラリと溶けるが、葡萄の王様の気品ある甘さは風格が違う。そして香気の強さは圧倒的だ。

シャーベットよりアイスクリームがお好きな人には『茶々アイス』¥525をお勧め。ほうじ茶アイス、抹茶アイスに、高知ならではの碁石茶アイスが加わった3点盛りだ。ちなみに碁石茶は全国的にも珍しい発酵茶で、乳酸菌をたっぷり含み、爽やかな酸味が特徴。

中久万には姉妹店『きときと』もあり、新鮮な魚と炭火焼が評判。地場野菜たっぷりの日替わりランチ『おひるごはん』¥1000は、小鉢と仁井田米が楽しめる。要チェック!!

Dining Bar 魚菜っぱ

高知市福井町1779-1 ☎088-823-0188
Open:17:00~24:00(日曜・連休最終日は22:00迄) 定休日:水曜日

