

## 誰かの家に招かれたような、「おうちレストラン」で寛ぐ



庭が見える窓際の席や、落ち着いた佇まいの個室仕様の席。来店時は体温チェックや手指の消毒を行う。テーブルの間隔も広く安心して食事ができる。



### 肉料理

しっとりジューシーに焼き上げた国産牛サーロインステーキはバターソースで味わう。色とりどりの季節の野菜が華やか。



### オードブル

サンマのスモークとレンズ豆のサラダにタブナードソースをかけ、イカスミパンを使ったブランダードコロッケを添えた。



代表取締役  
神谷美智子さん

名古屋市生まれ。生家を改装したレストラン『Sausalito』のオーナー。一方、大手企業向けの営業研修・監理育成研修を実施する講師の顔も持つ。



▶ソーサリート  
Sausalito

●名古屋市港区秋葉3-153  
☎052・301・5141  
■11:30~14:30(L.O. 13:30)、  
18:00~21:30(L.O. 20:30)  
休水、第3火



### 魚料理

ホタテとムール貝のグリルをトリュフパルサミソースで堪能。添えられたリングとピーツのピュレがよいアクセントに。



ワインリストには、フランス銘醸ワインなど、オーナーがセレクトしたものがラインアップ。良心的価格なので料理とぜひ。

『ソーサリート』とは、スペイン語で「柳の木」を意味する。この店名には、大切な願いを込めていますと代表取締役の神谷さんは言う。「茶道の世界では、お正月の床飾りで「結び柳」を使います。これは『良い縁を永遠に』という願いを込めたもの。この店も、お客様との縁がいつまでも続くことを願って、柳になんだけ店名にしました」

店舗建物は、「大切にしてきた家を生かしたい」と神谷さんの生家を活用。2016年12月にレストランとしてオープンさせた。名古屋市の郊外、広大な敷地に立つ一軒家は、どっしりとした構えで、広い庭もある。玄関の扉を開けると、スタッフが温かく出迎えてくれ、まるで誰かの邸宅を訪れた気分に。「どうぞ靴のままで」と、案内されて店内に上がると、和洋が融合した、開放的で上品

な空間が目の前に広がる。

ここで楽しめるのが、長年、フランス料理の世界で腕を磨いてきたシェフによる料理。基本的にコースでの提供だが、プリフィックス・ディナーコースで4000円、ランチは2000円という気軽さだ。

おすすめの6000円ディナー

コースは、季節の野菜や魚介類、肉などの素材を生かした内容で、魚料理のホタテとムール貝はほどよく火入れされ、旨みがたっぷり。肉料理のサーロインステーキも、中は口どけで、繊細な調理法が窺える。それらの味を引き立てるソースや、立体的な盛付けも美しい。オードブルからデザート、ドリンクまで品数もあり、大切な人との会食で、ゆったりと過ごすのに最適だ。もちろん、友人や家族での利用や、一人客も歓迎だという。

※料理は¥6,000ディナーコースの一例

神谷さんがセレクトしたワイン

も秀逸。フランスのコート・デュ・ローヌ「ダンテゾン・シラ」がボトル

で4500円など上質なものが

良心的価格で楽しめるとなつて、

ワイン通にも好評を博している。

料理はワインを誘う味わいなので、ペアリングを満喫してほしい。そ

のほか、「カップルワイン」なるものも。高級ワインを2杯分だけ、お

値打ち価格で味わえる内容は、

「2人で丸ごと1本は多い」という

お客様に色々なワインを楽しんで

いただきたい」という神谷さんの

心遣いから生まれた提案だ。そ

んな配慮が行き届いた店であれ

ば、寛ぎのひと時が過ごせるはず。