

夏計画
02

食通が薦める“とっておき”で舌でも夏・満喫! 夏こそおいしい! を味わう

岩ガキに、冷製パスタ、冷やし中華など、夏だからこそおいしいメニューを味わって舌でも季節を楽しもう!
せっかくなら絶対ハズさないおいしいものを食べたい! 弊誌おなじみの食通の皆さんにオススメの一品を聞きました。

ガスパチヨ風 冷製スープカッペリーニ

1,280円 ※平日夜5食、土・日曜各日10食限定、
7月上旬～8月末提供

糖度の高い小千谷の「農園ビギン」産トマトをふんだんに使った生野菜スープ「ガスパチヨ」が主役。スープに極細パスタを付けて食べる斬新なスタイルで提供。野菜の甘さ、トマトの酸味が生きたフレッシュな味わい。



長岡市石動南町

ダイニングレストラン

オーシャンテラス 新産店

アロハシャツ姿のスタッフが迎えてくれる、ハワイアンリゾートの雰囲気漂うレストラン。人気のパスタやカレーに加えて、ハワイ料理のロコモコなどが味わえる。



長岡市石動南町3-12

☎0258-21-0555

🕒11時～15時(14時30分L.O.)
17時～22時45分(22時L.O.)

※土・日・祝日は11時～22時45分(22時L.O.)

休なし 席52席

📍P30台



小千谷の「農園ビギン」産のトマト、「華クイン」フルティカをふんだんに使う。

「夏野菜のうま味が スープに凝縮」

「2年前に食べて印象的だった限定メニューが今年復活します! 冷製スープ“ガスパチヨ”のフルティカな味わいに驚きますよ。口当たりなめらかで、夏野菜たっぷりだからとってもヘルシー。冷製パスタの、歯を押し返すような弾力、つるりとした喉越しも夏にピッタリです」

推薦人



フードアナリスト
風間 典之さん

ブログ「いがた味がさね～NORIの食べあるき～」(norisharemyjoy.at.webry.info/)の管理人。フードアナリストとして飲食店に取材を行うことも。