

自分らしい時間を過ごせるカフェ 62軒

Sapporo communication m

poroco

www.poro

10
ポロ
毎月
Oct.
本体
価格4

行きたいお店がここにある

札幌 CAFE 2017

フォトジェニックな新店カフェ
札幌ステキ女子が行きつけにする一軒
時間を忘れるくつろぎカフェ
カフェで読むならこんな本
ヘルシーで美味しい、充実カフェごはん
昔ながらのレトロ喫茶

Gourmet

大人のための美食料理店
五感を満たす食の秋
"NEW" があるこのお店

LifeStyle

女性のためのクリニック&ホスピタル特集
明るい未来のために、いまできること
poroco的 カフェ好きのための"おうちカフェ"



特別
付録

poroco
Beauty Book
キレイは楽しい!

Tha
20
annive

お酒と愉しむスイーツ

お酒とスイーツの相性は意外にいいもの。
石屋製菓のお菓子に合わせた
オススメのお酒を教えてくださいました。



Sweets
X
Liquor

お食事はもちろん、スイーツにも合うお飲物も多様に揃えております。ごゆっくりお楽しみください。



ソムリエール 蝶野 絵里子さん

シンプルだけど奥深い シェフ渾身の ひと皿で季節を味わう

閑静な住宅街の中にあつこつ、店内はより静けさに包まれた、まるで森の中の一軒家に訪れたような雲田のイタリアンレストラン「TAKAO Casa di Hokkaido」。シェフ・高尾僚将氏による、素材が持つ美味しさをシンプルに楽しむ料理が、2017年度特別版ガイド誌で一ツ星を獲得し話題に。「Casa」はイタリア語で家という意味。シェフの家にお客様を招いて、ゆるくりとくつろいでいただけるような空間づくりを意識しています。ソムリエの蝶野絵里子さんは、サービスマンとしての業務を担当。時にはシェフとともに、食材探しに山へ出かけることもあるのだそう。「こんな身近に旬の食材があふれている環境はとても恵まれていると思います。今回一ツ星を得たことで海外からの注目も高まっているので、北海道の魅力を世界中の人々に伝えられたらうれしいですね」。シェフをはじめスタッフ一同、想いはひとつなのだそうです。「美冬(みふゆ)もこのたび、ITQ(国際味覚審査機構)の二ツ星獲得おめでとうございます。コーティングチョコレートのみならず、かな口どけ、パイとフィリングの絶妙なバランスは、長きに渡るチョコレートの研究や製法にこだわりを持つ石屋製菓さんならではの改めて感服しました。上富良野・多田ワイナリーの「多田シードル 辛口」は、無濾過で瓶内二次発酵という製法。リンゴの旨味が活かされたすっきりとした味わい。「美冬(みふゆ)もこのたび、ITQ(国際味覚審査機構)の二ツ星獲得おめでとうございます。コーティングチョコレートのみならず、かな口どけ、パイとフィリングの絶妙なバランスは、長きに渡るチョコレートの研究や製法にこだわりを持つ石屋製菓さんならではの改めて感服しました。上富良野・多田ワイナリーの「多田シードル 辛口」は、無濾過で瓶内二次発酵という製法。リンゴの旨味が活かされたすっきりとした味わい。」

心地いい酸味とやさしい泡が特徴の「多田シードル 辛口」。

美冬(みふゆ)
石屋製菓が誇るチョコレートの技とこだわりが詰まった「チョコレート料理」。チョコレートの口あたり、サクサクのパイとフィリングの絶妙なバランスを楽しむ究極のスイーツ。フィリングはブルーベリー、キャラメル、マロンの3種類。6個入 761円(税込)。

つくるお菓子



イシャオンライン

TAKAO Casa di Hokkaido タカオ カーサ ディ ホッカイドウ

☎011-618-2217
住札幌市中央区南3条西23丁目2-10 Condo Maruyama KARARI 1F
営業18:00~23:00 休日曜 席16席 謎コース10,000円(税別) ※季節により変動あり
①10% ②主なものOK ③前日までに要 ④中学生以上OK

