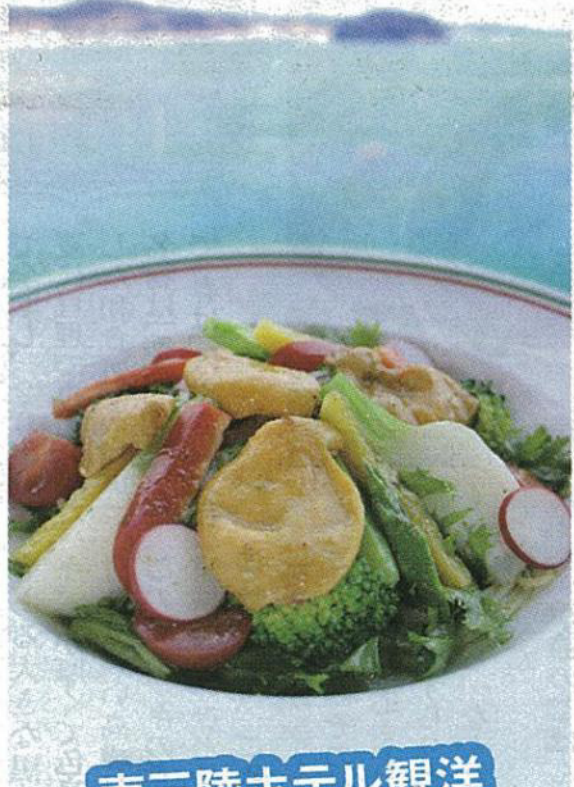


おなみさんりゃ  
南三陸



南三陸ホテル観洋  
レストラン「シーサイド」

な風味は、食欲が落ちる暑い日にもぴったりだ。そして何より、ホヤとバジルの相性の良さに驚かされる。ホヤは夏に向けてどんどん肉厚になっていくので、そのおいしさもアップしていくに違いない。

開店当初からあるという人気メニューが「磯ラーメン」(下写真・1080円)。昆布カツオ、煮干しで取った白だしをベースにしたあつさり系のスープに、ホタテ、ムール貝、アサリ、タコ、そしてフノリ、メカブ、アオサなどの海藻をのせたもの。麺は細麺で、小麦の香りもしっかりしている。この麺に海藻を絡めていただと、口の中が磯の香りでいっぱい。海の恵みをたっぷり味わえる逸品をぜひお試しあれ。

**新鮮ホヤの Pasta**  
海の手すぐ目の前に建つ、南三陸町を代表するリゾート施設「南三陸ホテル観洋」のレストラン「シーサイド」の旬の「磯ラーメン」(写真・1188円)を。まずは、Pasta。GWのこの時期は、「海の旬ほやPasta」(左写真・1188円)を。提供する。自家製バジルソースを絡めた冷製ジェノベーゼで、さっとポイルしたホヤと、ワサビ菜やアスパラガス、ブロッコリー、ラガス、パプリカなどのカブ、パプリカなどの季節野菜をトッピング。バジルの爽やかな風味は、食欲が落ちる暑い日にもぴったりだ。そして何より、ホヤとバジルの相性の良さに驚かされる。ホヤは夏に向けてどんどん肉厚になっていくので、そのおいしさもアップしていくに違いない。

**海の幸ラーメン**  
開店当初からあるという人気メニューが「磯ラーメン」(下写真・1080円)。昆布カツオ、煮干しで取った白だしをベースにしたあつさり系のスープに、ホタテ、ムール貝、アサリ、タコ、そしてフノリ、メカブ、アオサなどの海藻をのせたもの。麺は細麺で、小麦の香りもしっかりしている。この麺に海藻を絡めていただと、口の中が磯の香りでいっぱい。海の恵みをたっぷり味わえる逸品をぜひお試しあれ。

2017年4月21日  
河北 Weekly



所/南三陸町志津川字黒崎99-17  
営/11:00~20:00  
休/無休  
問/TEL0226-46-2442