



臨時増刊号
2005年8月18日

みなさまこんにちは。札幌市観光企画課の武田です。
リアルタイムでさっぽろの魅力をお届けする「もぎたてさっぽろ」。
さっぽろ夏まつりの前半行事としての大通納涼ガーデンも終了し、装いも新たに後半行事が
開催されています。
今号は、今年から企画されました大通公園6丁目に登場したオープン・カフェ・ダイナー
「6TH AVENUE」を特集した臨時増刊号です。

さっぽろ夏まつりフードスクエア特集

さっぽろ夏まつりに新しい食の魅力が誕生しました！

「6TH AVENUE」とは？

さっぽろ夏まつり会場的大通公園6丁目フードスクエアで開店されるオープン・カフェ・ダイナーで、
ランチタイムやティータイム、本格ダイナーまで愉しめる大通公園の木陰のレストランです。

期間：8月14日（日）～20日（土）

時間：ランチタイム 12：00～15：00

ティータイム 15：00～16：00

ディナータイム 16：00～21：00（ラストオーダー20：30）

「6TH AVENUE」だけのオリジナルランチ、ディナーメニューは前菜から肉・魚料理、
デザートはもちろん、ピッツア、カレー、パスタの単品メニューも揃っています。料理にあわせた
ドリンクメニューも、シャンパンやワイン、生ビールにソフトドリンクまで用意されており、
札幌では老舗の「札幌グランドホテル」のレストランがそのまま大通公園にやってきたのです！！
本州ではまだまだ夜も寝苦しいむし暑い日が続いていると思いますが、札幌ではお盆を過ぎると
夕方以降は本当に心地よい涼しい風がそよいでいます。爽やかな気候の下、新たな食空間の魅力を
ゆっくりと堪能してみたいはいかがでしょうか。以下「6TH AVENUE」の様子をご覧ください。



「6TH AVENUE」全景



メニュー



オペラ・ブリュ



ラ・キューベ・ミティーク



アンティパスト盛り合わせ



チーズ盛り合わせ

取材班は、食前酒として、爽やかな気候に合わせてフランスのスパークリングワインから始め、あっさり目の料理に合わせたキリッと冷えた白ワイン、最後にチーズに合わせてミディアムボディの赤ワインで締めました。



豚肉のグリルディジョンマスタードチキンとチーズポテト添え

(豚肉は北海道赤井川産)

豚独特の臭みもなく、非常に柔らかくかつジューシーなお肉でした。

シンプルな料理にはシンプルなソースとして、マスタードとの相性がぴったりでした。

赤井川とは、札幌近郊の村です。

グリルドチキンにんにく風味
フライドポテト添え

クリスピーピッツアスペシャル

時鮭と帆立貝のデュエット バター醤油ソース
(時鮭は北海道湧別産、帆立は北海道猿払産)

まさに海産物の宝庫である北海道らしい一品。

時鮭とは、春から夏にかけて獲れる鮭のことで、秋の鮭よりも脂がのっています。

<http://web.city.sapporo.jp/season/005sea.html>

鮭特有のぽさつきもなく、ホタテの甘みとマッチした絶妙な一品でした。

併せて、さっぽろ夏まつりの後半行事として、会場の大通公園5丁目ではさっぽろバザールが、7丁目では北海盆踊りが行われています。



さっぽろバザール会場内の雰囲気はパリの青空市場的なイメージ



市民の手作り品の販売が行われています。



北海盆踊り会場



やぐらや提灯はモノトーンの配色になっています。



賑わう盆踊り会場～20日には仮装コンクールが実施されます。



以上、紹介してきましたさっぽろ夏まつりは8月20日（土）までとなっています。

さっぽろ夏まつりの詳しい情報はこちら

<http://www.sweb.co.jp/kanko/natsu/>

○編集後記○

「もぎたてさっぽろ」臨時増刊号はいかがでしたか？

「6TH AVENUE」は、札幌の夏の魅力の中でも、とびきりの季節限定メニューです(^ ^)

期間内に札幌を訪れる予定のある方には、ぜひぜひ立ち寄っていただきたい、オススメのスポットですよ！

取材班はこれからもタイムリーで「もぎたて」の情報をお届けいたします。

読者の皆様のご意見・ご感想をお待ちしております！

もぎたてさっぽろに関するご意見・ご感想はこちらまで

kanko@city.sapporo.jp

最後までお読みいただきありがとうございました。

次号は9月7日発行予定です。

札幌市観光文化局観光部観光企画課
TEL011-211-2376 Fax011-218-5129
E-mail kanko@city.sapporo.jp