



年 組 名前

道新でワークシート

ランチでGO

人気のローストビーフ丼。山わさびや
ゆずこしょうを付けても味が引き立つ

■鉄板フレンチOPa＝美唄市



山形のブランド牛「米沢牛」の
中でも最高のA5ランクの肉をふ
んだんに使った料理が自慢。山形
県米沢市出身のシェフ遠藤之教さ

最高の米沢牛 ふんだんに

ん(56)が、知人が営む牧場から直
接取り寄せる。

ランチの1番人気はローストビ
ーフ丼(1500円)。20枚近く
のスライス肉100g分がご飯を
覆う。肉は65度のオーブンでじっ
くり温めた後、アルミホイルに包
み1時間半～2時間かけて冷ま
す。軟らかい歯応えとともに肉の
甘みが口いっぱい広がる。

ランチはほかに、甘辛いしぐれ
煮風の牛肉丼(1300円)と、
一日中煮込んだコラーゲンたっぷ
りのすじカレー(800円)。要
予約のコースは3千円と5千円の
2種で、米沢牛を使ったシチュー
やハンバーグなどを日替わりで提
供する。ディナーは1万円から。
遠藤さんは「同じお客さまに全く
同じメニューを出さないよう、レ
シピをメモに残し、ソースや焼き
方も毎回変えたりします」。

(勝間田翔)

2019年5月14日(火) 夕刊 札幌市内 7面(記事は再編集しています)

①次の文は『ローストビーフ丼』の作り方です。
探し書きなさい。

①

②

に入る言葉を本文中から

ローストビーフ丼の作り方

1. スライス肉100グラムを ①。

2. ② 冷ます。

②『おすすめメニュー』のポップを作りました。
探し書きなさい。

③

に入るおすすめポイントを本文中から

③

牛すじカレー ￥800