



1

ちょっと
オシャレして
出かけた
い

送別ランチ

*Farewell
lunch*

卒業や転勤など、春は別れが多い季節。お世話になった人を囲んで送別ランチはいかがですか。ちょっとオシャレして出かけた、上質なランチスポットをご紹介します。



2

シックな空間で、
ワンランク上の
フレンチを満喫

コンフォートダイニング
DADA

French Restaurant

宇宙に輝く星のような照明がいくつも下がった階段を上ると、黒を基調としたシックな空間が目飛び込んできます。吹き抜けの高い天井。現代画家・小澤雅志氏の力強いタッチの絵。全てが絵になる空間が広がるフレンチレストラン「DADA」。

それもそのはず、ここはハウスメーカー「D・LIFE」が手がける店で、今年



1

ランチ限定の
和食膳で、
季節をいただく

日本料理
桜茶寮

Japanese food

墨色の外壁と白のれんが落ち着いた雰囲気漂わせる「日本料理 桜茶寮」。盛岡市菜園の路地裏に昨年3月にオープン。その高級感あふれるたたずまいから、昼は年配の女性客が、夜は主に接待などに利用されています。顔合わせや結納の席に使われることも多いとか。

ランチでは華やかなかで盛りの「週替わり御膳(1782円税込)」が大人



2



3



4



5

でオープン4周年。非日常の上質空間とおいしい料理、この2つが同時に味わえると人気を集めています。昼は女性で満席になることも。夜や週末には、記念日のお祝いなどで多くの人を訪れます。

送別ランチにぴったりなのが、4月14日(日)までの限定ランチコース。前菜・スープ・魚料理・県産牛のロース

トビーフ・デザート^⑤の5皿で3500円(税別)。ローストビーフは柔らかく、牛肉本来の味が楽しめる一皿。デザートも美しく盛り付けられ、きっと名残の尽さない素敵な時間となるでしょう。

定期的なワイン会やテーマを設けた食事会も開催されています。

① スキップフロアの席もあって、プライベート感たっぷり

② 片流れの高い天井は開放感にあふれています。メインフロアの奥に個室もあり、無料で利用可能(6~10人。要予約)

③ セラーに所蔵するワインは約400本。フランス産が中心ですが、新世界ワインなどもそろいます

④ 「全体的に重くなりすぎないフレンチを提案しています」と野崎正孝シェフ(右)。「グラスワインは1000円〜。ペアリングも提案しているのでぜひ相談を」とソムリエの山口慧さん(左)。

⑤ 限定ランチコースの肉料理は、岩手県の豊かな自然の中で育った「純情牛」のローストビーフ。赤ワインのソースで召し上げられ

盛岡市向中野7-18-1(2階) ☎019-601-6670
営業時間/ランチタイム11時30分~14時30分(ラストオーダー14時)
ディナータイム18時~22時(ラストオーダー21時)
定休日/月曜(祝日に当たる場合は翌日)



3



4



5

気。上天井やそば類など、手軽なメニューもあります。この3月から新たに登場したのが2700円(税込)の「さくら御膳」。刺し身、天ぷら、煮物など、手間ひまかけた料理がずらり!運ばれてきた途端に「わーっ!」と歓声が上がること、請け合いで、送別ランチにぴったりです。

「敷居が高いように思われがちですが、全然そんなことはありません。個室

の掘りごたつ部分がうめられるようになっているので、そこをフラットにして部屋をつなげれば、大人数での集まりにも対応できますよ。ぜひ気軽に利用いただきたいと思います。」と、スタッフの松岡聡さん。オープン1周年を記念して、現在「週替わり御膳」と「上天井」を10%引きで提供中。ぜひ足を運んでみませんか。

① ランチ限定、彩り鮮やかな「さくら御膳」。食事セットを含め8品の構成でボリュームたっぷり。食材はその時々で変わりますが、今の季節はタケノコ、ワカメ、アサリなど、春満開。予約は不要

② 掘りごたつ式の個室は、8人用が1室、6人用が3室。椅子式の個室は1室。個室の利用料は無料。できれば予約でご利用を

③ 桐引仕上げの塗り壁が豊かな表情を見せる店内

④ 「季節先取りの料理を心がけている」と言う料理長の伊藤勉さん(右)。サービスの松岡聡さん(左)は「ぜひ気軽にご来店を」。

⑤ 高級感あふれる店構え。グループ店に「渡り温泉」と「プランニュー北上」があります

盛岡市菜園1-12-3 ☎019-601-3123
営業時間/11時~14時30分(14時ラストオーダー)
17時30分~22時(21時30分ラストオーダー)
定休日/日曜・祝日