



# 古き良き時代のレストランのご馳走メニュー

## 「ハンバーグピカタ」980円

昼は和・洋・中からバランスのとれた3種類の日替わりランチ(各720円)とテイクアウトのお弁当(500円〜)を用意。夜は本格的なイタリア料理とワインが楽しめる。

## cafe & dining K.branch

住所 中区錦 1-10-9 BFS 伏見ビル1階

TEL 052-221-7077

営業時間 7:45~23:00(22:30L.O.)

定休日 日曜



「デザートの中にあるレストラン」と聞いただけで、様々な思い出が蘇ってくる方も多いでしょう。私も幼い頃に、新幹線や自動車の形をしたプレートに盛りられたお子様ランチを食べた記憶があります。今回ご紹介する「cafe & dining K. branch」の「ピカタ」なるメニューも、昭和50年頃にオーナーの倉知伸裕さんの親戚が栄の丸栄スカイルや名古屋駅のメルサで営んでいたレストランで誕生したそうです。

「今は卵の上にハンバーグやポーク、チキン、ウインナーなどをのせていますが、当時は一枚肉のステーキでした。ご馳走だったんですよ」と、倉知さん。

私たち名古屋人は「ピカタ」と聞くと、あんかけスパを想像しま

## 筆者Profile



フリーライター&  
カメラマン  
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL : <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

すが(笑)、薄切りの肉を溶き卵に絡めて焼いたイタリア料理の「ピツカータ」を参考にしたそうです。

トロトロの卵をスプーンで割ると、バターライスが顔を出します。最大の特徴は、トマトやニンジン、玉ネギなどの香味野菜をじっくりと煮込んだオリジナルソースでしょう。あんなかけソースのような辛さはまったくなく、野菜の旨みがダイレクトに伝わってきます。少量のタバスコをかけて食べるのもオススメです。バターライスの風味とトロトロに仕上げた卵の食感、そして芳醇なソースが1つになり、幼い頃にどこかで食べたことのあるような、懐かしさがこみ上げてきます。不思議とまた食べたくなる味です。