

# 今日ウマ! 1月号

冬は煮込みで あったまる

## 煮込み料理 厳選7品 ご紹介

寒い時期の格別の味!  
今、煮込みが熱い!!

コトコト煮込む音を聞いているだけで、なんだか心がほっとする。  
冬真っ盛りのこの季節にぴったりの煮込み料理をご紹介します!

毎日更新されるオススメ料理をWEBでチェック >>>



### ドーフィネ地方の牛肉の煮込み

¥1,080 (税込) ランチのみ

フランスのドーフィネ地方の煮込み料理をアレンジして作られたこちらのお料理。  
余計な味付け一切なく、野菜の甘みに、決め手は村上牛のスジ肉。とろりと煮込まれ、深みある味わいがなんとも言えない。

... et puis les chaises  
新潟市東区東明 5-3-1  
TEL 025-257-8424



### 鶏モツ煮込み

¥550 (税抜)

鳥料理専門店のモツ煮込みは、鶏のレバー、砂肝、ハツを味噌で煮込む。レバーのきめ細やかでしっとり感、砂肝の歯ごたえ、更に鶏皮を加えて旨味倍増。鶏モツは臭みがなく、とっても食べやすいのでレバーが苦手な方ほど試す価値あり。

鶏一番  
新潟市中央区東大通 1-5-6  
TEL 025-247-8804



### ポリート盛合せ

¥980 (税込) デイナーのみ

初めて聞く方も多いのではないのでしょうか?  
「ポリート」とはイタリア風おでん。  
牛、豚、鶏の様々な部位を塊のまま豪快にスープで茹で、ソースとともに味わう2日近くかけて作られる煮込み料理。お肉だけではなく、野菜、魚なども一緒に楽しめとても具沢山。

Cafe Lounge 元  
長岡市古正寺 3-100 Dels B 号室  
TEL 0258-86-5980



### 名物もつ煮込み

¥200 (税込)

豚足や喉の軟骨、鶏ガラで出汁を取りモツの臭みは一切なく、大きめにカットされた野菜の旨味を強く感じる。不思議な組み合わせですが…添えられている天かす。サクサクの歯ごたえと、もつとは違う脂分がプラスされて絶妙。

まいど  
新潟市中央区弁天 1-2-11 弁天 ING ビル 1F  
TEL 025-248-8505



### 煮込み卵入り

¥630 (税込) デイナーのみ

新鮮な牛モツを味噌味で4~5時間煮込んだにこたま名物の看板メニュー。味噌味なのにビーフシチューのような味わいに驚き。焼きたてのガーリックトーストをアツアツの煮込みに浸して食べるのが通の食べ方。

にこたま  
新潟市中央区東大通 1-6-27  
TEL 025-248-7057



### チリビーンズ

¥300 (税込)

独特のスパイスが効いた味と香りはクセになる味は、店主のオリジナル。皮がしっかりしていてスパイスとの相性が良い、レッドキドニーというアメリカ産の珍しい豆を使用。味付けはしっかり目なので、ご飯にかけたりポテトをディップしたりアレンジも無限。

バーズインカフェ  
上越市大字飯 1410-5  
TEL 025-521-5507



### 選べるスープセット

※スープ+ホットサンド+ドリンク

¥850 (税込) 金・土・日限定

赤ワインをたっぷり使い、野菜とワインの旨味が溶け合うまでじっくりと煮込んでいるので、お肉はスプーンでほぐれるほど柔らかくなっています。セットメニューもオリジナルのフォカッチャ、ベーグル、ほうれん草風味のワッフル、ホットサンドから選べるのも嬉しい。

cafeLUSO  
上越市下門前 1823  
TEL 025-530-6250

