

# E

うわさのレストランのシェフが教える  
*Weekday's Dinner menu*

# Cooking

このコーナーではうわさのレストランのシェフに  
おすすめメニューのレシピを教えてください。  
第1回目は日本食のみではないユニークなレストラン  
PonsonbyのZipanguです。

※ご注意  
あなたが挑戦して写真と同じにならなくても編集部にはクレームしないで  
ください。これはシェフだからこそなのです。

貝柱のみでなく丸ごとほたてを使った一皿。オリーブオイルとガーリックでイタリア風に。  
Zipanguではオントレとして人気がある。

## ホタテのガーリックチーズ

### INGREDIENTS (For two)

ホタテむき身 8個 マッシュルーム 2個  
モッツアレラチーズすりおろし 4tbsp ニンニクみじん切り 1片  
レッドチリ(種をとってみじん切り) 1片  
白ワイン 1tbsp ナンブラー 3cc  
エクストラバージンオリーブオイル 2tbsp  
Soyabeansオイル 2tbsp 塩、ブラックペッパー 少々  
小麦粉 少々  
※トッピングでクルトン、レモン、サラダ

### METHOD

1. オイルをひいたソースパンが温まったらニンニク、チリを約1分弱火で炒め、塩、コショウしたホタテに小麦粉をつけソテーする
2. 片面が焼けたらスライスしたマッシュルームを入れ、ひっくり返して白ワインをふり、ふたをして30秒まつ
3. ナンブラーをふりホタテにチーズをのせふたをして約1分、チーズがとけたら完成。

### TIP

弱火で調理するとニンニクの香りがより引き出せる。  
またエビを使ってもよい。3の時にSweet basilを入れると  
イタリアの香り。パンをソースにつけてたべると美味。



### THE DATA

Restaurant Name: Zipangu  
Address: 45 Ponsonby Rd.  
Ponsonby Auckland  
Phone: 09-376-4565  
Open: Wed-Mon 18:00-22:00  
recommendation:  
カレーライス2004! ナスのカ  
レーでおこげ \$15.00  
トリプルソースが勝負のアジ  
アンチキン \$12.00

