

ビッグワン  
Go to eat!!

♪ お客様のお店を紹介します♪

# ビストロ ボルドー様

創業 1987 年。浜町のアーケード内、インポート浜町ビル 2,3 階に移転してから 2 年半経つ、ビストロ ボルドー様。

トルコ国の「ピラウ」(炊き込みサフランピラフ) に似せた料理『トルコ風ライス』が今日の長崎のソウルフード、トルコライスの原型であり、発祥のルーツとなっているそうですが、それを考案されたのが、なんと、現ボルドー料理長の植原一さんのお父様、植原一郎さん!! 現在はお父様考案の『トルコ風ライス』を植原一シェフ独自の調理法で、ビストロボルドーオリジナルにアレンジして提供されております。



## ビストロボルドー人気メニュー!!

1. トルコライス 1100 円 (税込)
2. 昔ながらのトルコ風ライス 1320 円 (税込)
3. スペシャルトルコライス 1650 円 (税込)

シェフおすすめはエビフライとハンバーグも乗ったスペシャルトルコライス。全部、食べ比べてみたいですね!

さて、植原シェフおすすめを伺う前に、それぞれ好きなものを注文させて頂いた私達。完全に食レポ素人丸出しです。

- \*雲仙豚ヒレ肉カツトルコライス 1320 円 (税込) ...大木敬介
- \*西海プレミアムポークトルコライス 1320 円 (税込) ...田嶋
- \*今日の B ランチ 1320 円 (税込) ...大木円香
- \*カプレーゼ 990 円 (税込) ...彩りにみんなで注文



雲仙豚ヒレ肉カツトルコライス  
1320 円 (税込)

どのプレートも端から端まで美味しく、3 人ともペロリといただいてしまいました!  
カツはサクサク、お肉はどれも柔らかくてジューシーです。甘鯛もふわっふわでソースがまた美味!  
田嶋が絶賛していたのは、ボルドーオリジナルトルコライスの魅力の一つ、サフランライス。全く油濃さが無く、お腹いっぱいでもサラッといただけます。秘密は、炒めずに炊いているところ。オリーブオイルを混ぜたお米の上に具材を乗せて炊き上げているそうです。こちら是非召し上がっていただきたいです。



西海プレミアムポークトルコライス 1320 円 (税込)



今日の B ランチ  
1320 円 (税込)  
若鶏の赤ワイン煮  
甘鯛のムニエル  
サラダ、パスタ、  
スープ、パン

そして、もっちりもちで美味しいパスタ! 普段食べているパスタとは全く食感が違いました。こちらは、長崎県から依頼されて作った「ドロ様パスタ」の通常よりも太めの麺を使用されているそう。私達がいただいたメニューもそうですが、ビストロボルドー様ではお肉やお魚、野菜そしてパスタもすべて厳選された新鮮な長崎県産素材にこだわっていらっしゃいます。美味しいわけです!



トマトとモッツァレラ  
チーズのサラダ (カプ  
レーゼ) 990 円 (税込)

こだわりの料理を是非店内でワインと一緒に召し上がってほしいと植原シェフ。とても素敵な時間をありがとうございました。ご自宅でも楽しめるテイクアウトメニューもご用意されています。ビストロボルドー公式ホームページをご覧ください。



月~日、祝日、祝前日 11:00 ~ 23:00  
(料理 L.O.22:00 ドリンク L.O.22:00)  
昼のランチ (AM11:00 ~ PM17:00)

不定休  
☎095-825-9378

☎850-0853 長崎市浜町 8-28 浜町インポートビル 2・3 階

