



クルマで行ける 🚗

大人の Cafe & Restaurant

ル シャレー ～湘南・平塚～

仙台・茂原と並び日本三大七夕祭りに数えられている平塚。東海道五十三次の宿駅として栄えた歴史を持つ西湘の町には、山と大国に囲まれるスイスの味が隠れていた。

駅前から湘南海岸へと続く道をはじめ、平塚の辺り一帯は道幅が広い。町全体がひらけている様は海が近いことを想起させる。平塚の名士邸の隣という静かな立地は初めてでも訪れやすく、常連客には第2の故郷に帰ってきたような安堵を与えてくれる。白い外壁に赤いスイスの国旗が静かにはため



く、ル シャレーが今回の目的地だ。

本格的なスイスの郷土料理を通じてスイスの文化を伝えようと、23年前にオープン。白壁に茶の木目が映えるインテリア、そして赤いクロス。そのインテリアを飾るのはオーナーが買い付けたスイスの雑貨たち。スイス料理といえばまず思い浮かぶチーズフォンデュは、ここでもエントリーメニューとして用意されている。使われるスイス産のグリュイエールとエメンタール、そしてチー

ズを溶くスイスワインも、ここでは全て本場の味が揃う。鍋料理は気取らずにコミュニケーションとタイミングを楽しむのも日本と同様。家庭料理だからこそ、肩肘張らずに満喫できる。

半月に分けられた直径40cmのラクレットチーズは専用オープンにかけて、切り口の溶けた部分をナイフで削ぎ落とす。目の前で料理が作られていく高揚感、そしてほんの少しの緊張感が、さらにこのメニューを美味しく仕上げていくに違いない。

スイスを訪れた経験の有無に関わらず、ジャガイモの細切りを焼きあげたロスティを心待ちにするファンも多い。チーズやアルコールも豊富にそろい、大人の時間を演出するのに相応しい、確かな味わいを約束してくれそうだ。

スイスを訪れた経験の有無に関わらず、ジャガイモの細切りを焼きあげたロスティを心待ちにするファンも多い。チーズやアルコールも豊富にそろい、大人の時間を演出するのに相応しい、確かな味わいを約束してくれそうだ。

Text: 山田 舞 / Photo: 五條伴好



スイスから取り寄せたグリュイエール、エメンタールを使うチーズフォンデュ。



ランチコースのメインは肉と魚からチョイス。この日の魚料理は相模湾で揚がった真鯛のグリル。



専用オープンで溶かしたラクレットチーズをジャガイモに掛けていただく。



ミートフォンデュ。熱したオイルで国産和牛を揚げ、5種のソースでいただく。



肉料理はビーフシチュー。この他に仔牛や仔羊など、スイスの家庭で見かけるメニューを忠実に再現。



スイス産のチョコレートを贅沢に使用してフルーツに絡める、チョコレートフォンデュ。



ル シャレー

神奈川県平塚市八重咲町26-19
Tel.0463-23-9037
営業時間:
ランチ 11:30~15:00
ディナー17:00~23:00
無休
総席数:38席
駐車場:8台
予約:可
ランチメニュー:1680円~

