

店舗名：ぶどうの樹 岡垣 「森のレストラン」

商品名：岡垣産直レストラン



旬菜に旬果、岡垣町の実りを召し上がれ！

海の幸、山の幸、実り豊かな岡垣町で、ひととき賑わいをみせる「ぶどうの樹」。ここは、地産地消をコンセプトに地元の野菜や地元食材中心に使った料理を楽しめるレストラン。山の麓にある広大な施設内は、「御肉処 葡萄苑」、森のパン屋さん「麦のキッチン」や、ウェディング会場「森と空」、「ゆかいな果樹園」などに分かれており、ソーセージやピザの手作り食育体験教室もあり。まさに、北の九州が誇る食のテーマパークと言えるだろう。



↑ 緑に包まれた、森の中にある一軒家

施設内の中でも、野菜たっぷりの料理やスイーツが味わえると女性に人気なのが、「森のレストラン」。大きな窓から温かな陽の光が差し込む開放的な空間

で、ランチ、カフェ、ディナーとシーンに合わせた利用が可能だ。



↑女性同士やカップル、ファミリーまで、多彩な層が訪れる

メニューは、岡垣町やその近郊で取れた新鮮な野菜を使った洋食の料理が中心。メイン料理に 600 円プラスすれば、オススメメニューがあれこれ付いたお得なコース仕立てに早変わり。



岡垣町の採れたて野菜をふんだんに使ったオードブル、天然酵母のパン、季節のスープ、旬果のデザート、食後のドリンクまでセットになるとあって、ランチやディナータイムのオーダー率は9割を超える人気ぶり。



↑旬野菜に加え、自家製のスモークチキンや鶏とキノアのテリーヌなど、盛りだくさん

季節ごとに内容が変わる前菜の盛り合わせには、これでもかと新鮮な野菜がたっぷり。岡垣町の特産品であるカラーピーマンや、姫にんじん、バターナッツ、菜の花など、旬の味覚が色とりどりに弾け、目と舌を楽しませてくれます。



↑ふわふわモチモチの食感がたまらない！ 「カルボナーラ」単品 1,200 円

牛ロースのチャコールグリルやビーフシチュー、トリプルチーズハンバーグなどが並ぶメイン料理の中で、ひと際女性のオーダー率が高い一品が、自家製の明太子を添えた「カルボナーラ」だ。こちらは、福岡県鞍手町にある野上養鶏場から取り寄せる「味宝卵（みほうらん）」を使った特製のソースが決め手。ソースをパスタに絡めつつ、ふわふわに泡立てたソースも仕上げにオン。モチモチとした麺にこっくりとまるやかなソースが絡み、ヤミツキになる美味しさです。



↑毎日4万個も売れているという、福岡県で人気のブランド卵「味宝卵」

コースのデザートは、店内にあるケーキ売り場のショーケースから選ぶことができ、とってもお得。イチゴやブルーベリー、ブドウなど、地元の旬果たっぷりのデザートと共に、ゆったりとくつろぎのひと時をどうぞ。



↑ケーキはテイクアウト販売もされており、カフェタイムには店内でケーキセットを味わえる

## DATA

ぶどうの樹 岡垣 「森のレストラン」

住所：遠賀郡岡垣町手野 183

電話：093-281-2255／0120-489-806

時間：ランチ 11：30～14：30 (LO)、カフェ 14：30～16：30、ディナー17：30～22：00 (LO20:00)

休み：なし (年末年始は休業)

席数：約 50 席

駐車場：あり

交通：車＝JR 海老津駅から約 15 分

(取材日：2018年2月13日)