



Restaurant Review

暖かな暖炉の前でディナーを

The Fireplace Restaurant

1634 Beacon Street
Brookline, MA 02446
TEL (617) 975-1900
www.fireplacorest.com

ランチ
月曜 - 金曜 11am ~ 2:30pm

ブランチ
土曜、日曜 11am ~ 2:30pm

ディナー
日曜 - 水曜 5pm ~ 10pm
木曜 - 土曜 5pm ~ 11pm

バー
日曜 - 水曜 12am まで
木曜 - 土曜 1am まで



次に Maine Cultivated Mussels steamed in a Lemon, Garlic & Toasted Almond Broth (\$12) を頂く。プリプリのムール貝を白ワイン、ガリリック、アーモンド、そしてたっぷりのレモンと一緒に調理してあり、一口食べただけでその新鮮さが実感できる。全ての旨みが凝縮されたスープは備え付けのかりかりトーストに浸して堪能して欲しい。

一品目に頂くのは、Herloom Beet Salad with Massachusetts Blue Cheese, Fresh Figs and Crunchy Walnuts (\$12)。ヨーツの柔らかい、ローストしたクルミの歯ごたえが絶妙で、そしてそのクルミの苦さをイチジクの甘さがカバーする、という考え尽くされた一品。

このレストランのこだわりは、数多くのニューイングランド産の食材を使用していること。オーナー兼シェフのジムさん (Jim Solomon) 本人が牧場や農園に向いて経営者と話しをするなど、全て自分の目で確かめるという念の入れようだ。

クリスマス特集にちなんで、今回ご紹介するのは、ロマンチックディナーにぴったりの一軒。ブルックラインのビーコンストリートに位置する、「The Fireplace Restaurant」という、ニューイングランドグリルのお店だ。名前の通り、窓の外からは、店内の暖炉とオーブンで揺らめく火が見え、お客様を暖かく迎え入れてくれる。

最後に、何種類ものデザートメニューから選んだのは、クリスマスらしい一品の Cranberry-Pear Crisp with Vanilla Ice Cream (\$8)。真っ赤な克蘭ベリーと梨をさくさくのクリスプと混ぜ、表面がカリッとするまでオーブンで焼いたもの。冷たいバナナアイスクリームと一緒に頂くアツアツのクリスプは思わず笑顔になってしまう美味しさ。

最後に、何種類ものデザートメニューから選んだのは、クリスマスらしい一品の Cranberry-Pear Crisp with Vanilla Ice Cream (\$8)。真っ赤な克蘭ベリーと梨をさくさくのクリスプと混ぜ、表面がカリッとするまでオーブンで焼いたもの。冷たいバナナアイスクリームと一緒に頂くアツアツのクリスプは思わず笑顔になってしまう美味しさ。



是非 Cider-Glazed Turkey with Caramelized Onion Gravy, Cranberry-Orange Relish, Roasted Brussels Sprouts & Grandma Gerie's Stuffing (\$25) も試して欲しい。柔らかいター

数あるエントリーのの中からお勧めは Grilled, 「House Aged」 Sirloin with Gorgonzola Butter, Garlicy Broccoli and Mushroom Bread Pudding (\$33)。独自の方法で3週間ほど寝かせたお肉は、ミディアムレアにグリルされ、一口かむと、ジュシーな旨味が口の中に広がる。マッシュルームのブレッドプディングは、チーズの味が効いており、ポリウムも満点。



(取材・山田詩恵/写真・吉田真理)

また、毎週水曜と木曜はミュージシャンを招いての生演奏、そしてニューイヤーズデイには、パジャマブランチが企画されている。他にも季節に合わせて色々なイベントがあるのでウェブサイトでチェックしてみよう。

また、毎週水曜と木曜はミュージシャンを招いての生演奏、そしてニューイヤーズデイには、パジャマブランチが企画されている。他にも季節に合わせて色々なイベントがあるのでウェブサイトでチェックしてみよう。

