

■取材・文 女視プロメンバー ■監修 筑波学院大学・高嶋 啓、秋廣 誠、堀 聖司、大妻女子大学・中川 麻子
*女視プロとは・・・一般財団法人つくば都市交通センターの女性職員で構成する特別プロジェクトチーム。「女性目線」でつくばのまちづくり、駐車場の改善などに取り組んでいます。



B6

LUNCH, CAFE, DINNER, TAPAS, WINE, BEER, SAKE

ランチメニュー「チーズと生ハムのクロックムッシュ」(写真右下) 米粉を使ったベシャメルソースにハム、たっぷりチーズが乗ったホットサンドイッチ。付け合わせのタパス3種はスパイスが利いて相性抜群! しっかりとした歯ごたえで食べるほどにうま味が増す一品!
「ビーロクカレーのセット」(左上) 「スープとサンドウィッチのセット」(左下) ランチメニューはドリンク付き いずれも1,300円(税込)

B 6 (ビーロク)

つくば市春日2丁目

つくば市春日にある「B6」は、白い外壁が目印の一軒家バル。スペイン料理をメインにしつつ、ジャンルにとらわれないオリジナル料理が満載！

オーナーシェフNINAさんの「大切な家族に出せるものと同じものを提供したい」との思いから、安心安全な素材にこだわった、丁寧な仕上げの料理がテーブルを彩ります。

ランチメニューは日替わりで2~3種類、タパス3種・飲み物(無農薬ハーブティかスペシャルティコーヒー)付きで1,300円(税込)。

おすすめは「チーズと生ハムのクロックムッシュ」。自然栽培の米粉とバターたっぷりのベシャメルソースに、生ハムとチーズを合わせオープンしたホットサンドイッチです。味付けはひかえ目にして、しっかり素材の味を感じさせる大満足の一品。

また、「ビーロクカレーのセット」はラム肉と野菜とお豆のヘルシー&スパイシーカレー。でも辛さゼロなのでお子さんでも美味しく食べられます。大人はご自分で辛みスパイスを加えお好みレベルへ。

NINAさんはソムリエやチーズプロフェッショナルの資格を持つシェフ。ディナーもその技量を活かしたメニューが並びます。たとえば「イチジクと胡桃のパテ・ド・カンパーニュ」や「広島県産牡蠣のアヒージョ」。

ワインや日本酒とのマリアーージュがぴったり。ご予約中心の営業スタイルのため、駐車場の利用も含めて昼・夜共に電話もしくはフェイスブックメッセージで席の予約をお願いします。

- アクセス つくば市春日2-33-22
- 営業時間 ランチ 11:30~14:30(Lo:14:00)
ディナー 18:30~22:30(Lo:21:30)
(オープン時間は予約状況により変更あり)
- 定休日 不定休
- お問い合わせ TEL:070-3884-7865

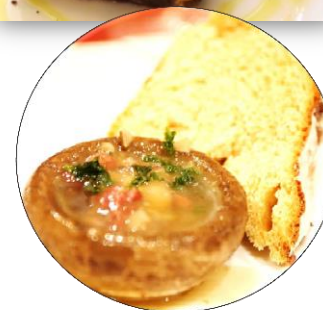


ディナーの単品いろいろ

イチジクと胡桃の
パテ・ド・カンパーニュ



広島県産牡蠣のアヒージョ



マッシュルームのステーキ



まるで我が家でくつろいでいるかのような
落ち着いた店内 ワイン談義で花を咲かせましょう。