



Vegetarian Restaurant

ヴェジタリアン・レストラン

英国は倫理的な理由で動物性食品を摂らないヴェジタリアンがとても多い国です。乳製品とはちみつまで避ける厳格なタイプから、お肉だけ食べない準ヴェジタリアンまでさまざま。そのため菜食料理とは思えないほどバラエティに跳んだ料理が楽しめます。

SAF [サフ]

純粋菜食者用レストラン

季節の野菜と果物が持つ鮮やかな彩り、斬新なプレゼンで味覚と視覚を刺激するサフは、乳製品などの動物性食材を一切使わないヴィーガン(純粋菜食者)レストラン。オーガニックでローカルなものにこだわり、旨みと香りを生かすためにほとんどの食材は加熱温度48度以下で調理するそう。

お米や味噌を使ったり、マカダミアナッツやアーモンドで作ったチーズなど英国では珍しいメニューも。色とりどりのオーガニック素材のカクテルもロンドンっ子に大人気。前菜3ポンド〜、メインコース8.5ポンドとお値段も手頃なので気軽に利用して。



真紅のビートルートにカシューナッツのリコッタチーズを挟んだラビオリ。



ハーブや果物を豊富に使うフレッシュなカクテル。



店内はモダンなインテリア。カウンターでカクテル1杯とおつまみなら、気軽に楽しめます。

THE GATE VEGETARIAN RESTAURANT

[ゲイト・ヴェジタリアン・レストラン]

ヴェジタリアン・レストランの老舗

ひっそりとした住宅街にたずむ創業20年のヴェジタリアン・レストラン。古くはアーティストのスタジオでした。夜は照明が灯るロマンチックな前庭、階段を昇り2階に上がると吹き抜けの高い天井、壁には現代アートが。

野菜、果物、キノコ、チーズを組み合わせた創作料理は見た目も美しく味も菜食料理の枠を超えたもの。ふたり以上なら前菜の盛り合わせ(2人前15ポンド)がおすすめ。デザートも魅力的で、ラベンダーとチョコレートのトルテ、クルミのクリームブリュレなど、目移りしそうなものばかり。



元アーティストのスタジオだったレストランには、ひとりできる人も多い。



住宅街にあり、一瞬本当にレストランだろうかと疑ってしまうたたずまい。



うっとりするほど色鮮やかなコーンケーキ。

◆ Mini Column ◆

野菜だけじゃ物足りない人に...

お肉と魚も食べたい! という人にはキングスクロス駅の近くにある2軒を紹介します。まずは「Acorn House (エイコーンハウス)」。リサイクル、省エネに努め、食材は可能な限り市内調達、無理ならせめて空輸ではなく陸送か船で運ぶ、という徹底した環境派レストランです。もう1軒は、85%以上の食材をロンドンの外環高速道路

M25圏内で調達する「Konstam (コンスタム)」。ランチタイムはスープ、サラダ、サンドウィッチなどテイクアウトもできます。

もうちょっとカジュアルにグルメサンドウィッチを食べたいならシティーに2軒ある「POD (ポッド)」。フードマイルを抑え、植物繊維のパッケージを使用しています。