



スウェーデンの自然を味わうレストラン

Oaxen

オアクセン

店内はラグジュアリーレストランのオアクセンログとカジュアルなオアクセンスリップに分かれており、クログはミシュラン2つ星を獲得。スウェーデンのベストレストランにも選出され、世界のベストレストラン50の常連でもある。

ストックホルム群島のひとつであるオアクセン島で創業し、数々の名声を得てきたレストランが2013年にユールゴーデン島にお引っ越し。身の回りにあるスウェーデンの自然の恵みを調理するスタイルは変わらず、契約農家から取り寄せた食材でもてなしてくれます。小さな野菜の付け合せなど自由に組み合わせて食べるビストロスタイルでミシュランシェフの味が楽しめます。



レストランの目の前には橋があり、小さな島につながっている。その島に停泊した船に宿泊することもできる。

Oaxen
Beckholmsvägen 26, 115 21 Stockholm
+46 8 551 531 05
ランチ 火～金 12:00-16:00(入店受付は14:00まで)
ブランチ 土日 12:00-17:00(入店受付は14:45まで)
ディナー 全日 17:00-23:00
(入店受付は日・月は21:00、火～土は21:30まで)
<http://oaxen.com/>

シェフのマグヌスさんも、パートナーのグネータさんもビンテージ家具や食器が大好きで店内にはオークションやフリーマーケットで見つけた名作が揃う。



スターターにグリルビーツとタラのフライ。ひよこ豆の生地にラムのタンをのせたピザ。グリルしたセルリアックの魚卵添え。



アズ茸のバターソース。タデ科の植物を使ったシャーベット、ブルーベリーソースとメレンゲ、タラゴン添え。