



オクソン 倶楽部



昭和63年 春季号

この四行が私の「酒の美学」であり「酒の哲学」である。

三十五年間、酒と親しんできた結果の答であるといってもいい。

酒がなぜこれほど素晴らしいかを考えてみる。すると、人間のすべての感覚を酒は動員するためだとわかった。

五感を等分に満足させてくれる魅力は酒はもつ

酒の美学

酒の哲学

酒の美学

酒の哲学

酒の美学

酒の哲学

酒の美学

酒の哲学



この四行が私の「酒の美学」であり「酒の哲学」である。

三十五年間、酒と親しんできた結果の答であるといってもいい。

酒がなぜこれほど素晴らしいかを考えてみる。すると、人間のすべての感覚を酒は動員するためだとわかった。

五感を等分に満足させてくれる魅力は酒はもつ

中を生き伸びることは出来なかつただろう。

そして「味覚」であろう。口に含んで広がる水は酒以外にはない。それが個性である。強烈な深さもあるが、水彩の中間色の味わいがもつともいい。

触覚、これはもうグラスの感触である。指先と硝子の出会いは非日常的な爽快さがある。こちらの体温がグラスに伝わり、グラスの冷たさがこちらに伝わってくる。これが融和の原点だという気がする。

残るのは「聴覚」である。酒を飲んで談笑というのも聴覚の世界だろうが、やはり音であり、音楽が最も適している。酒を飲んで人間の聴力の幅が微妙に変るよう思う。

北海道と北欧で「霧」の音を耳にした時も酒を飲んでいた。かすかに絹布に刷毛をすべらすような音がしたものだ。

この話をさる高僧に話したら、「それは「妙響音」です。世界に満ちている音です」といわれた。

この時から、酒は妙響音を得るための妙水としようようになった。

オクソンはこの五感を満たす場所である。

中を生き伸びることは出来なかつただろう。

そして「味覚」であろう。口に含んで広がる水は酒以外にはない。それが個性である。強烈な深さもあるが、水彩の中間色の味わいがもつともいい。

触覚、これはもうグラスの感触である。指先と硝子の出会いは非日常的な爽快さがある。こちらの体温がグラスに伝わり、グラスの冷たさがこちらに伝わってくる。これが融和の原点だという気がする。

残るのは「聴覚」である。酒を飲んで談笑というのも聴覚の世界だろうが、やはり音であり、音楽が最も適している。酒を飲んで人間の聴力の幅が微妙に変るよう思う。

北海道と北欧で「霧」の音を耳にした時も酒を飲んでいた。かすかに絹布に刷毛をすべらすような音がしたものだ。

この話をさる高僧に話したら、「それは「妙響音」です。世界に満ちている音です」といわれた。

この時から、酒は妙響音を得るための妙水としようようになった。

オクソンはこの五感を満たす場所である。

中を生き伸びることは出来なかつただろう。

そして「味覚」であろう。口に含んで広がる水は酒以外にはない。それが個性である。強烈な深さもあるが、水彩の中間色の味わいがもつともいい。

触覚、これはもうグラスの感触である。指先と硝子の出会いは非日常的な爽快さがある。こちらの体温がグラスに伝わり、グラスの冷たさがこちらに伝わってくる。これが融和の原点だという気がする。

残るのは「聴覚」である。酒を飲んで談笑というのも聴覚の世界だろうが、やはり音であり、音楽が最も適している。酒を飲んで人間の聴力の幅が微妙に変るよう思う。

北海道と北欧で「霧」の音を耳にした時も酒を飲んでいた。かすかに絹布に刷毛をすべらすような音がしたものだ。

この話をさる高僧に話したら、「それは「妙響音」です。世界に満ちている音です」といわれた。

この時から、酒は妙響音を得るための妙水としようようになった。

オクソンはこの五感を満たす場所である。

おかげ様で、ステーク&ワインオクソンを開店して、14年過ぎ、オクソンという遅咲きのつぼみが、やっと開き始め、五月のさわやかな風に、運ばれて、このオクソン倶楽部を、皆様にお届けできるようにになりました。

喜びを感じております。開店当初は、20坪の間借りでしたが、1980年に37坪の自社ビルになり、その際、地下に食後のサロン・ルームを増設させていただきました。昨年は、開店来の空調や機械設備に痛みと故障が目立ち、お客様にご不便をかけることが多くなりましたので、一階を全面改装しました。

その折、フランスは、グルメの街、リヨンから、シェ・ローズのオーナーシェフ・ムッシュG・アステックに來日をいただき、新しい調理場を使い、一週間、本格的なフランス料理を伝授していただき皆様方にもご賞味していただいた記憶も新しいところです。季節の料理に合わせて、「ロマネコソニティを啣く会」とか、「フランス料理+サロン・

おかげ様で、ステーク&ワインオクソンを開店して、14年過ぎ、オクソンという遅咲きのつぼみが、やっと開き始め、五月のさわやかな風に、運ばれて、このオクソン倶楽部を、皆様にお届けできるようにになりました。

喜びを感じております。開店当初は、20坪の間借りでしたが、1980年に37坪の自社ビルになり、その際、地下に食後のサロン・ルームを増設させていただきました。昨年は、開店来の空調や機械設備に痛みと故障が目立ち、お客様にご不便をかけることが多くなりましたので、一階を全面改装しました。

その折、フランスは、グルメの街、リヨンから、シェ・ローズのオーナーシェフ・ムッシュG・アステックに來日をいただき、新しい調理場を使い、一週間、本格的なフランス料理を伝授していただき皆様方にもご賞味していただいた記憶も新しいところです。季節の料理に合わせて、「ロマネコソニティを啣く会」とか、「フランス料理+サロン・

おかげ様で、ステーク&ワインオクソンを開店して、14年過ぎ、オクソンという遅咲きのつぼみが、やっと開き始め、五月のさわやかな風に、運ばれて、このオクソン倶楽部を、皆様にお届けできるようにになりました。

喜びを感じております。開店当初は、20坪の間借りでしたが、1980年に37坪の自社ビルになり、その際、地下に食後のサロン・ルームを増設させていただきました。昨年は、開店来の空調や機械設備に痛みと故障が目立ち、お客様にご不便をかけることが多くなりましたので、一階を全面改装しました。

その折、フランスは、グルメの街、リヨンから、シェ・ローズのオーナーシェフ・ムッシュG・アステックに來日をいただき、新しい調理場を使い、一週間、本格的なフランス料理を伝授していただき皆様方にもご賞味していただいた記憶も新しいところです。季節の料理に合わせて、「ロマネコソニティを啣く会」とか、「フランス料理+サロン・

「おとろし」 オクソン倶楽部の発刊に際して

山口富久子

ルームでのコンサート」etc、ただ、お料理だけを味わっていたただけでなく、味わいある食後創りも、させていたかどうかと常に心がけております。

調理面でのスタッフが充実し、新しい調理場や、食卓ですが馴染んできた今を……これからは、さらに大切に、お客様と一日一日を、ともに楽しんでゆきたい。良い雰囲気は与えられるものでなく、お客様と店のスタッフ、従業員ら双方が、長い時間をかけて、作りあげていくものと存じます。

「もつと幸せに、すごすためのひと工夫」。このふれあい紙、「オクソン倶楽部」を通して、一緒に考えて頂けませんか。年3回、発刊の予定です。素人の編集、企画です。で、どうぞ、皆様のご支援、ご指導を賜わりたく、よろしくお願ひ致します。

(オーナー)

▼お知らせ▲

五月の営業日は暦どおりにご来店お待ちしております。

山口富久子

ルームでのコンサート」etc、ただ、お料理だけを味わっていたただけでなく、味わいある食後創りも、させていたかどうかと常に心がけております。

調理面でのスタッフが充実し、新しい調理場や、食卓ですが馴染んできた今を……これからは、さらに大切に、お客様と一日一日を、ともに楽しんでゆきたい。良い雰囲気は与えられるものでなく、お客様と店のスタッフ、従業員ら双方が、長い時間をかけて、作りあげていくものと存じます。

「もつと幸せに、すごすためのひと工夫」。このふれあい紙、「オクソン倶楽部」を通して、一緒に考えて頂けませんか。年3回、発刊の予定です。素人の編集、企画です。で、どうぞ、皆様のご支援、ご指導を賜わりたく、よろしくお願ひ致します。

(オーナー)

▼お知らせ▲

五月の営業日は暦どおりにご来店お待ちしております。

山口富久子

ルームでのコンサート」etc、ただ、お料理だけを味わっていたただけでなく、味わいある食後創りも、させていたかどうかと常に心がけております。

調理面でのスタッフが充実し、新しい調理場や、食卓ですが馴染んできた今を……これからは、さらに大切に、お客様と一日一日を、ともに楽しんでゆきたい。良い雰囲気は与えられるものでなく、お客様と店のスタッフ、従業員ら双方が、長い時間をかけて、作りあげていくものと存じます。

「もつと幸せに、すごすためのひと工夫」。このふれあい紙、「オクソン倶楽部」を通して、一緒に考えて頂けませんか。年3回、発刊の予定です。素人の編集、企画です。で、どうぞ、皆様のご支援、ご指導を賜わりたく、よろしくお願ひ致します。

(オーナー)

▼お知らせ▲

五月の営業日は暦どおりにご来店お待ちしております。