

ac a la Lyonnaise

煮リオン風”

作り方

① 兔をさばいて適当な大きさに切り分け、塩・コショウします。

② ①にメリケン粉をつけ、鍋にバターを半分とか

材料 (4人前)

兔……………1羽

メリケン粉……………少々

バター……………150g

ベーコン……………80g

ニンニク……………1片

玉ネギ……………2個

白ワイン……………120cc

水又はブイヨン……………500cc

シェフのひとり言

横井 豊次



もっと多くのことを知りたいという好奇心、冒險心が私にとっては料理の世界でした。子供の頃から夢だった真白い服に真白い帽子に憧れ、コックになりました。

ステーク・オクソンに入社して10年目に、オーナーからフランスに一年位留学しないかと提案されとまどっていました。私の母校・辻調理師学校のフランス校に入学、言葉の勉強もかねてコック一年生となって新たな気持ちで勉強を始めました。

オクソンの音楽会へお誘い

恒例の水無月サロンコンサートを開催します。今回は、ハーブの第一人者、雨田さん御夫婦によります、アイリッシュハーブの調べで皆様を弦の世界へお誘い致します。オクソンのサロンで心ゆくまでお楽しみ下さい。

《雨田光示さんの略歴》

ハーブをフランスの名門マルセル・トールニエ門下の父、雨田光平氏(人間国宝)より学ぶ。昭和30年、アマダ・ハーブ・スタジオを創設。日本初の小型ハーブの演奏を行う。昭和47年、オランダ国際ハーブ週間の招請をうけ渡欧、各地で演奏。著書「ハーブをあなたに」「初級教則本」(全音出版社)58~60年にかけて、演奏活動25周年リサイタルシリーズを京都、名古屋、東京などでフルートの星川龍二氏と共演。

音楽の晩餐

Musical Dinner

MENU

- Asperges au Beurre à la Broche
グリーンアスパラのバターソース添え
- Consommé de poisson à la crème de Caviar
魚介類のコンソメクリームキャビア入り
- Saumon Soufflé à la Normande
サーモンのスフレノルマンデー風
- Carré d'Agneau aux Gratin
仔羊のグラタン
- Filet Mignon de "OXON"
オクソン風ステーキ
- Salade de Endive
アンディーヴのサラダ
- Desserts デザート
- Café コーヒー

期間 6月6日(月) ~ 6月11日(土)

ご料金 ¥15,000円 (税込、飲み物は別)

お食事時間 PM6:00 ~

演奏時間 PM8:00 ~ PM9:00

人数に制限がございますのでご予約をお早めに、お待ちしております。

SAKE

食前酒 (Aperitif)

食前酒即ち「アペリテイフ」とは、「食道を開く」という意味です。食事を美味しくいただくための食欲増進剤ですから、少量で、のどをうるおし、胃腸を活気づけるものがいいでしょう。

アペリテイフの習慣は、フランスで19世紀頃定着し始めました。

最初のうちは、白ワインをベースにベルモットなどを加えたものが代表的なアペリテイフで、次第に、スピリッツにニガヨモギの香味を加えたアブサンや苦みの強いビターなどが飲まれるようになりました。多分これらの成分に食欲増進や健胃効果などを求めたのでしょう。

現在では、マテニー・ドライシユエリー・ビール・ジン・シャンパンなど、さまざまなジャンルのお酒が、アペリテイフとして飲まれています。

例をあげれば、「キール(kier)」というカクテルがあります。これはカシスのお酒を、白ワインでわったもので、シャンパンを使うと、「キールロワイヤル(kier Royal)」という名になり、高級感がでます。

この「キール」は、フランスの高級レストランで流行しており、本格派フランス料理には、ピッタリのアペリテイフといえるでしょう。

この他、ニューヨークのヤングの間で流行しているのは、ウイスキーペリエヤスクリュードライバー・ミモザ・モスコミユール・etc.

かわったところで、以前当店で駐日ハンガリー大使主催の食事をした時のことです。大使主催ともなれば、その国のお酒類が供えられます。その折の食前酒としては、やはり寒い国柄でしょうか、りんごの香りのする、透明な度数の高いものが、もちこまれました。

主催者側から、「ストレートのウォッカグラスを、用意してほしい。」とのこと、ご用意したものでした。

香りがとても良いので、当店でも使いたいと思いついた、さがしましたが、残念ながら今のところ日本には、輸入されていないようです。

食前酒は、後に続く素晴らしい食事への期待をふくらませる、食事の前奏曲。

どうぞお好みの食前酒を、おたのしみ下さい。(数)