

# e Sause Vin Rouge ワイン煮

材料(4人前)  
 うなぎ.....4匹  
 赤ワイン.....300cc  
 エシャロット.....200g  
 白身魚のすり身.....250g  
 生クリーム.....100cc  
 卵.....1個  
 ブール・マニエ(バターと同分量の小  
 麦粉を合わせたもの).....少々  
 水.....1ℓ

作り方  
 ①うなぎを開き、頭と尾を取り除き、  
 4つに切り分けます。  
 ②白身魚をすり身にし、卵を加え、塩・  
 コショウします。冷蔵庫で冷やし、生  
 クリームを混ぜてムースを作ります。  
 ③うなぎの身を、ムースをのり

材料(4人前)

# フのひとり言 横井 豊次

私がリヨンに行ったのは、フランスの伝統的な料理を自分の目、舌で味わい覚えたいという大きな目的がありました。フランスにも、うなぎを使った伝統的な料理がたくさんありびっくりしました。フランス最長ロワール河流域やスイスのロマン湖



# オクソンの音楽会へお誘い

枯葉のささやきのように人の孤独を唄い、誇らかな華のように愛の勝利を唄う.....かつて宝塚歌劇団でござし、憧れたちがたく一途にパリへととびたつた若い日の情熱。

アリアンス・フランセーズに通い、オランピアでアズナブルを、ベコーを、ダリダをむさぼりきいた日々.....それは今、唄うたびに鮮やかな映像となってよみがえります。人生を重ねるたびに歌は深く、そして新しく.....シャンソンは人生の讃歌、移りゆく季節の肖像、愛の機微。



《湯井一葉さん》

昭和62年11月、サンケイホールでの第14回リサイタルで、第25回大阪文化祭奨励賞を受賞。

期間 10月3日(月)~10月8日(土)

料金 ¥15,000円(税サ込、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



フランスワイン(ボルドー)は、ボルドーワインは複数のぶどう品種の組み合わせと長い熟成期間を経て、繊細な風味と香りがあり「ワインの女王」にふさわしい優雅な個性を持っています。ボルドーワインの約7割が赤ワインで、その鮮やかな紅色は「グラレット」と愛称され、親しまれています。赤ワインでは特に、メドック・サンテミリオン・ポムロール・グラブ地区が有名で、中でもメドック地区には「クリュクラッセ」と呼ばれる60余りの有名な、シャトーがひしめいています。また、赤ワインだけで

なく、白ワインも辛口、甘口ともそれぞれ優れた品質のワインを生みだしています。白ワインでは、ソーテルヌ・グラブ地区が有名です。ボルドーワインといえば「シャトー」が引き合いに出されますが、ボルドーだけでも6000以上あるといわれ、ただ単に「シャトー」という言葉にこだわるのは、考えものと言えます。ボルドーワインは、AOC(原産地呼称統制ワイン)が多く、フランス全体のAOC生産量の3分の1を占めており、世界のワイン産地の中で最も名高いボルドーと言われるゆえんです。(菰)