



オクソン 倶楽部



1989年 夏季号

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆



バイオリニスト 佐藤 陽子

血のしたたるようなステーク。私の幼い頃の、ウマイものを表わす代用名詞だった。しかし、現実には一体ステーキは、どんな味がするものやら、かにもく見当がつかない。当時ステーキは、庶民にとって雲の上、それほど遠い存在だったのだ。私はモスクワへ留学し、演奏活動をするようになってようやくビーフ・ステーキなる味を知った。丁度住居にしていた宿舍の近くにレストラン「プラハ」なる一流どころがあった。

レストランの方は、高級過ぎて毎日行くわけにいかなかったが、一階にはカフェがあり、そこで一年あまりの間、毎日欠かさず通った。メニューの選択はほとんどない。キャピタル・サラダ、(ささ身入りポテト・サラダ)ブイヨン、そして正に血のしたたるようなぶ厚いビフテキ。ロシア料理の代表の一つ、ビーフストロガノフ。最後はトルコ風コーヒー。つまり250gのステーキかわりばんこに一年も続けたことが後々お肉に対する私の舌の基盤になったと思う。

食事に美酒は欠かせない。特にワインは、お肉の味をひき立たせてくれる。おかげでいつの間にも深入りしてしまった。特別な記念日は、かならず年代物のワインを開けて肉を焼く。もちろん気の合った友人達を招んで。毎年一度はパリへ行き、行ったついでにワインを買い込んでくるのが長い間の習慣になっている。一度オランダを回って帰国する途中のことだった。アムステルダム空港で筒を受け取るとうとうワインを入れた箱があまりに軽い。もしも割れていたら保険金が支払われるかもしれないというので、オフイスまで持っていく、開くと二本も割れてしまっていた。75年のラ・タージュとリシュブール。私は泣きたくなった。そして香り立つあまりの香ばしさに職員達は酔ってしまった。おかげで最高級のワインの値段に驚きながらもあっさり被害金の支払いを認めてくれた。もっとも金額は拒絶反応を起さないよう、半分近くにおさえたのだが。しかし、お金ではない。美味いワインと本物のステーキ。お金さえあれば買えるように、何かそれ以上のものがある。ステキな出会いのような。そしてそんな出会いの可能性を秘めているお店を知っていることは、財産だと思ふ。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

暑中お見舞い申しあげます

平成元年 盛夏

ステーキオクソン



スタミナフランス料理

MENU

- Marinés de Fruit de Mer.
海の幸のマリネ
- Bisque de Homard.
オマール海老のスープ
- Pâté chaud d'Anguille.
うなぎのパテ
- Salade de foie gras.
フォワグラのサラダ
- Filed Mignon de "OXON"
オクソン風ステーキ
- Desserts
デザート
- Café
コーヒー

特別コースのため ご予約をお待ちしております。
料金 ¥12,000 (税・サービス込み・飲みものは別)。
期間 7月20日(木)~8月12日(土)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆