

ousserons et de Morilles à la Truffe Noire

クロン茸とトリュフ入りラビオリのクリームスープ煮

- 生クリーム……300cc
- 生椎茸 ……1パック
- 餃子の皮 ……30枚
- しめじ ……1パック
- えのき茸 ……1パック

- (4)餃子の皮を2枚、水に濡して煮詰める。
- (3)深鍋に水を入れ、鶏ガラと白ワインを加えフイヨンを作る。約1時間煮込み、漉してさらに1/2位まで煮詰める。
- (2)胸肉をバターで炒め、細切りにする。茸類もバターで炒めておく。
- (1)「作り方」
レバーを炒めて(半日ぐらい水にさらして血抜きをする)火を通して、冷めたらミキサーかフードカッターで、すり身にする。バター30gを加え、塩こしょうする。

ル」のスペシャルティメニューの用にアレンジしました。

オクソンの音楽会のお誘い

LADY'S SAXOPHONE ENSEMBLEのタペ

1987年4月に結成。以来、天王寺博、瀬戸大橋博など各種イベント、ホテルなどでのサロンコンサートを開いています。レパートリーはクラシックからポピュラーまでと幅広く、メンバーは全員が大阪音楽大学でサクソフォンを専攻したという女性のためのレディスサクソフォンアンサンブルです。

- Sop. 山口 万里、Alt. 山中佐和子、
- Ten. 坂井 由紀、Bar. 落合 智子。



期間 2月19日(月)～2月24日(土)
 料金 ¥15,000円(税サ込、飲み物は別)
 お食事時間 PM 6:00～
 演奏時間 PM 8:00～PM 9:00
 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。

リヨンの「ジュ・ラル・アスティック」からフランス旅行から多くの収穫—
 オクソン開店15周年を記念して、「ロマンのあるフランスの旅」を11月4日から12日までの間、平素ご愛顧のオクソン倶楽部の12名の皆様と究極のグルメとハイクオリティなやすらぎを求めてご一緒して参りました。
 本物の超一流フランス料理を味わい、西欧文化の粹に触れることができ

SAKE

フランスは液体(ワイン、香水)と武器しか輸出するものがないという悪口を聞いたことがあります。安くておいしいワインの輸出は大賛成。

フランスのワインの新酒、ボージョレ・ヌーボーの発売日、パリの中心に近いオペラ座のわきにあるカフェ・レストランでワインのたるをいくつも並べ、ボージョレ・ヌーボーの試飲会をやっていました。グラス一杯十六フラン(三百八十円)は高いかと思いつつも(ちなみ酒屋では並の七百五十ミリリットル瓶が六百円)今年のは天候に恵まれ最高の味という前評判を確かめてみることにしました。

隣に居合わせた彼は四代続くパリジャンで、年金生活者の男性によると「味は悪くないが高すぎる。ワインの製造元は無料でお店にたるを持ち込んでいるはずなのに」と憤慨。
 「ところで昨夜のテレビを見たかね。日本ではパリより一日早くボージョレ・ヌーボーを発売していたよ。肝心のフランスでのボージョレ発売日の報道はありませんでした。
 観光客向けには試飲会をやっている、近所の酒屋もそれほど大々的な宣伝もなく静かなボージョレ発売日の感じでした。フランスのワイン輸出は、日本でのボージョレ人気上昇の中で見通しは明るいようです。

お酒を上手く断わる法

▽ お酒が苦手という人は日頃から周囲の人に「飲めない体質ですから」と宣言しておくことが第一の断り上手です。
 ▽ もしどうしても酒席に出ねばならないのなら幹事サンに、「ノンアルコール飲料を用意してほしい」と申し入れるか、こちらから持込んでよいのか、とたずねるのもひとつの方法です。
 要領よく立回られるのなら、「ウーロンに氷を入れると水割かウーロンハイにみえる」に限ります。



▽ もっとよい方法は、名刺かハガキに「断酒会に入っていますので失礼します」と書き一礼しておくことだ。こちらが女性であると「看病するから」とか何とか、にじり寄るオジサンがウヨウヨしています。
 ▽ そういう奴が杯を進めに来たら「アルコールが入るとすぐナイフを振りまわす悪いクセが出来ますので」とおどしついでにカッターをちらりと見せればよいでしょう。