

のこスープ ons en surprise.

◎材料(4人分)

しめじ(小房に分ける)	100g
えのき茸(小房に分ける)	100g
生椎茸(せん切り)	100g
マッシュルーム(薄切り)	100g
玉葱(薄切り)	30g
人参(せん切り)	30g
ハム(せん切り)	2枚
ブイヨン	800cc
白ワイン	500cc
生クリーム	100cc
折り込みパイ(市販の冷凍品)	100g
バター	30g
小麦粉(打ち粉用)	各適量
塩・コンソメ	各適量

◎作り方
①鍋にバターを溶かし、玉葱、人参、ハムを入れ、しんなりするまで弱火でゆ

のこ料理

フランスのきのこの代表格として「黒いダイヤモンド」の異名をもつトリュフがあげられます。トリュフは、樫の木

きのこの豊富なフランスでは収穫期になると、きのこの料理のメニューが、各レストランで主流をなします。

香り高いきのこの代表格として「黒いダイヤモンド」の異名をもつトリュフがあげられます。トリュフは、樫の木の根元に、深さ30cm程の地中で生育するので、探すのは大変困難なので、採集にはトリュフの臭いに敏感な豚が一役買います。主産地はペリゴール地方で、収穫期は晩秋から冬です。当オクソンでも、この時期には空輸されるフレッシュなトリュフをアイスクリームやお正月料理に使ってお

オクソンの音楽会のお誘い

チェンバロによる“バロック音楽の夕べ”

チェンバロ奏者 松本 静江

プロフィール

神戸女学院大学音楽部ピアノ科卒業。在学中よりチェンバロを井岡みほ氏に師事。1986年度国際ロータリー財団奨学生の資格を得、スイス・バーゼル音楽院スコラ・カントゥルムに留学。チェンバロをR・ユングハンス氏、E・ピヒト＝アクセンフェルト氏、室内楽をJ・ゾンライトナー氏に師事。

その後、南ドイツを中心に演奏活動を行なっている。日本では独奏、室内楽を中心に、幅広く活躍している。



期間 10月1日(月)～6日(土)
 料金 ¥15000 (税・サ・飲み物は別)
 お食事時間 PM 6:00～
 演奏時間 PM 8:00～PM 9:00
 特別コースのため、ご予約をお早めに…。
 お待ちしております。

フランスのきのこの料理

フランスのきのこの代表格として「黒いダイヤモンド」の異名をもつトリュフがあげられます。トリュフは、樫の木の根元に、深さ30cm程の地中で生育するので、探すのは大変困難なので、採集にはトリュフの臭いに敏感な豚が一役買います。主産地はペリゴール地方で、収穫期は晩秋から冬です。当オクソンでも、この時期には空輸されるフレッシュなトリュフをアイスクリームやお正月料理に使ってお

「シャンパン」の表示ができるもの。

- ・ フランス、シャンパーニュ地方の指定地域内でとれるぶどうを原料としたもの。
- ・ 原料となるぶどうは、黒ぶどうのピノ・ノワールとピノ・ムニエ、白ぶどうのシャルドネ種のみ。
- ・ 発泡性をもたせるために、瓶内2次発酵を行ない、それによって生じた炭酸ガスを瓶内に封じ込める方法でつくつ

SAKE

シャンパン

栓をあけると「ポンッ」と音のするシャンパン。日本では、結婚式やパーティーなどで乾杯用にしか使われないと思われがちです。しかし、シャンパンが、ポルドーやブルゴーニュのワインと並ぶ、フランス三大ワインの一つだということをご存じでしょうか。

シャンパンは普通のワインと違い、収穫したぶどうを搾り、発酵させ、ワインとして一応できあがったところで、もう一度糖分を加えて瓶詰めし、瓶内2次発酵を行わせます。そして最低でも一年以上は、瓶熟させます。瓶の中の糖分は、発酵によってアルコールと炭酸ガスに分解され、発泡性のワインができあがるのです。

フランスのぶどう産地としては最北部にあたる、シャンパーニュ地方は、シャンパンの生産地ですが、この地方以外でつくられるものはシャンパンという表示ができないのでセクト、スプマンテ、スパークリングワイン等の名がつけられています。又、これらのワイン(シャンパンを含む)は、糖分の少ない順にブリュット、エクストラ・セツク、セツク、ドウミ・セツク、ドウに分けられ、ラベルには必ず、いずれかの表示がなされています。

シャンパンは、今から約300年前、ベネディクト派僧院の「ドム・ペリニオン」という酒庫係僧侶によって発明されたといわれ、今日まで世界中のシャンパン愛好家から敬愛をうけています。又、彼のいたオーヴィーユの修道院は、現在シャンパンの有名なメーカーである「モエ・エ・シャンドン社」の所有となっており同社では、彼の名をとってドム・ペリニオンという最高級のシャンパンをつくっています。ドム・ペリニオンには、白とロゼがあり、ロゼの方が希少性から高価とされています。

オクソンのワインセラーにも、フランスのオークシオンでせり落した、ドム・ペリニオンのロゼワインが、大切に置かれております。あなた様の記念すべき日や、ロイヤルな食卓に、是非おすすめ致します。

ちなみにシャンパンの栓は、音をたてずに静かに抜くものです。優雅で豪華なワインだからこそ雰囲気大切にしたいものです。