

Stroganoff

…大1個 マッシュルーム(スライス)……12個
ン…200cc 生クリーム……60cc

- 〔作り方〕
- (1)肉は、5〜6cmの薄切りにし、軽く塩、こしょうをします。
 - (2)深手の鍋に、大きめに切った玉葱を入れ、バターで炒めます。濃く色づいたら肉を加えます。
 - (3)肉は、色が変わったところで取り出し、マッシュルームを加え、さらに炒めます。
 - (4)小麦粉をむらなく全体に振り入れ、からめるようにし、ブイヨンとトマトピューレを加えます。
 - (5)沸湯したら火を弱火にし、塩とこしょうで味を整え、

ソ連の料理は国の体制の影響で、良い料理というと革命前のロシア宮廷料理になってしまいます。何百種類以上の料理に食器は金または銀で、想像を絶する絢爛なもの…。

「北のベニスと呼ばれるレーニングランド(大阪市と姉妹都市)」を旅して、エルミタージュ美術館や、プーシキン(ロシア文学の父)の住んだ村にあるパーベル一世が住んだ館等を訪れると、ため息の出る食器類に出会い、現在のフランス料理の配膳法は、ロシアからパリに伝わったというのが納得できます。

市内のネフスキー大通りの中ほどに、十八世紀

オクソンの音楽会のお誘い

クラシック音楽へのお誘い

関西フィル、京都フィル、神戸室内合奏団、宝塚市交響団などの指揮をされている守山俊吾氏のお話をまじえ、神戸室内合奏団コンサート・マスターの北浦洋子さん、大阪音楽大学講師の上島千佳さん(フルート)、大阪芸術大学講師の畑彰子さん(ピアノ)の3人が毎夕演奏者と曲目をかえ「ハンガリー田園幻想曲、愛のあいさつ」など数多くの親しみある演奏会の夕べを開きます。



上島千佳さん



北浦洋子さん

期間 2月18日(月)〜23日(土)
料金 ¥15,000(税・サ・飲み物は別)
お食事時間 PM6:00〜
演奏時間 PM8:00〜PM9:00
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。

SAKE

脚光浴びる

アルザスワイン

フランスワインといえば、ボルドー、ブルゴーニュのワインがもてはやされ代表格とされていますが、フランスで注目されているのは、アルザスワインがトレンドワインになるのではないかとはいわれています。このアルザスワインは、中世の頃、王侯貴族の食卓を飾っていたオクシーワインがその前身です。

パリ東駅から急行列車で2時間、アルザスのストラスブールは、EC本部や国立大学のある都市です。レストランでワインと料理を注文しました。マダム

のおすすめ料理は、生ハムとパテのよこに日本流でいえばキュウリモみと赤カブの酢漬けをオードブルとしていただきました。そしてトリ手羽肉とマッシュルーム、干しブドウを白ワインで煮込んだコーコードパンでした。ほんとに軽いものです。ワインは、さすがアルザスならではの辛口・フルーティな白ワイン、リースリングがスパイシー、香りが豊かでコクのあるゲベルツトラ

ミーナーはどうか、と思案してしましたら、まあそれよりもこれを、とすすめられたのは、アルザスでさえ珍しいといわれるピノ・ノワール種(黒ブドウ)からつくられたロゼワインなのです。

アルザスがドイツ領の時代には、大衆向けの並ワインがドイツへ出されていたのですが、フランス領になってから高級ワインを目指し、ドイツのブドウ品種を生かしてフランス的ワインづくりが各国から注目され、いま脚光を浴びているのです。作られるワインの大半が白ワインというこのアルザスだけに、ロゼは希少価値があり高値です。

日本では飲めないからと開けてもらいました。ソフトな酸とやさしいシブさ、木イチゴ、女ざかりをおもわせるザクロなど赤い果物香がたっぷり、トリ肉との相性もぴったりでした。

天候にめぐまれたアルザスから、来春はアルザスワインが市場の注目をあつめてほしい。



Tillyla

(T. Kaufmann)