

ruége mariné ニューサーモンのマリネ

塩……30g グラニュー糖……30g
 ・2合 ▼以下は香草。 タイム(フ
 ニュ)……1束 エストラゴン(フ
 乾燥品)……50g 玉葱(スライス)
 セロリ(スライス)……½本



〔作り方〕

①フレッシュサーモンの
 かたまり400gと、
 それがすっぽり入る容
 器を用意します。サー
 モン全体に塩、グラニュー
 糖、ザラメ砂糖をまぶ
 し、容器に入れ、冷蔵
 庫で一晩漬けます。
 ②①をきれいに水洗いし



オクソンの音楽会のお誘い

山本 愛・シャンソンの夕べ

プロフィール

久びさにあらわれた大型シャンソン歌手として
 関西を中心に各地でリサイタルを開かれています。
 诗情ゆたかなフランス、なかでもパリの街から
 澄んだ歌声が、山本 愛さんによってメッセージ
 されます。



期間 6月3日(月)～8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。

シェフのひと言

私がフランスで学びたいと思っていたことに、香草やスパイスをいかに上手に使うかというテーマがありました。

ローマ時代には、シルクロードのことをスパイスロードとも呼ばれていました。このようなものは、往復2年間もかかってローマに運ばれたので、その値段は原産地の500倍、1000倍にもなったそうです。そのため、ローマの膨大な量の金貨がインドに流出し、現在でもこのような産地マラバル地方では、ときどき古代ローマの金貨が発掘されるというわれています。

フランスの田舎町に行くと、よく露店の市を見かけます。そこには飼っていた鶏や卵、自家製のチーズ、そして自分たちが摘んできたタイム、セージ、ローリエ etc... フレッシュの香草を売っているのには驚きました。今では日本でも栽培され始めていますが、これまで、香草やスパイスは輸入乾燥品がほとんどでしたから、フレッシュの持っている微妙な芳香と風味がわかり料理に生かす事が出来ました。

フランスでの我師、ジェラルドシェフも、よく言っておられた言葉に「スパイスの選び方の基本は、スパイスで料理の味付け

SAKE

カクテル

カクテルといえば、誰でも一度は飲まれたことがあるように、その種類は数百にも及ぶといわれています。ラウンジやクラブ、またはレストランでの食前酒として飲まれる方も多いはず・・・。

このカクテル、大きく分けてショートカクテルとロングカクテルに区別されています。ショートカクテルは、時間がたつと風味が変わるので、ちびちび飲むものではありません。水を入れずにカクテルグラスに供されま

グラス等で供されます。ジントニックがこれに代表されます。あまりアルコールに強くない方は、注文なさっては・・・。

ところで、このカクテルの名前は、アメリカの独立戦争当時に、若い未亡人が開いている酒場の出来事に由来するとい



Tesfalin
(T. Kewhmann)

相場道断片

越後 正一氏(伊藤忠商事(株)元社長)

素人は買いから入り、略戦術である、としているのです。

玉(ぎよく・商品・株