

オクソン夏のスペシャル料理

MENU

Carpaccio au filet de "OXON".

オクソン風牛フィレ肉のカルパッチョ

Fricass d'anguille et ratatouille.

うなぎとラタトゥイユの煮込み

Soupe de tomate.

トマトの冷たいスープ

Bifteck dans le faux-filet en "YAKINIKU".

神戸牛特選ロースステーキ 焼肉風

Salade de légume.

野菜サラダ

Déssert.

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・飲物は別)。

期間 7月17日(月)～8月5日(土)

トマトの愛称

トマトの原産地は南米のペルーあたりと言われています。後にヨーロッパの人々は、このトマトを神秘的かつ精力をつける果実と見たようです。その為トマトにはいろいろなお愛称が付けられました。フランスでは、愛のりんご「ポナムダムール」(Pomme d'amour) イギリスでも愛しのりんご「ラヴアップル」(Love apple)と呼ばれました。

アメリカでは、おおかみのりんご「ウルフアップル」(Wolf apple)と呼ばれ、ちなみにトマトの植物学上の属名「リユルベルシクム・エスクレントウム」というのも、おおかみの桃」という意味があります。西欧諸国では、おおかみは精力のシンボルとされ、おおかみのように元気が出る果実という訳です。ドイツでは楽園のりんご「パラディスアップフェル」(Paradies apfel) とな

り、ドイツにはエデンの園でアダムとイヴが食べた禁断の実とは、トマトだったという伝説があり、そこから名付けられたのでしょうか。
オクソンでは、トマトの旬7月の太陽のぬくもりが感じられるほど、真っ赤に熟れた露地物を使って「トマトの冷たいスープ」と夏の煮込み料理の代表とされる「ラタトゥイユ」をスペシャルメニューに取り入れてみました。

ロマネ・コンティ七代目当主オーベル・ドウ・ヴィレンヌ氏の言葉より

「偉大なるワインとは、

美味なだけでなく創造力をかき立て、伝統と文化を思わせずにはおかないものです。それを飲むと誰もが感動的な言葉よりも知的なことを語らずにはいられなくなるのです。試しに全く同じメンバードでボジョレーと偉大なワインを味わってみると、そのワインのおよぼす影響の違いが良く分かります。ボジョレーは楽しい雰囲気を感じ上げます。一方偉大なワインを口にすると、皆あまり余計なお喋りはしなくなつて、その場の感じが文化

的でエレガントになります。ワインの悦びとは味

わって飲むことによつて得られるのです。知識はそれに楽しみを加えてはくれませんが、知識が先行してしまつては本末転倒でしょう。すべての感覚を駆使してワインを味わい、楽しみ、その背景にある文化や歴史を理解し、さらに一層深くワインの悦びに浸るための知識なのです。」

オクソン恒例の十一月

第三金曜日開催「ロマネ・コンティを利く会」にて私人が偉大と言うワインをお試し下さい。

陶芸に遊ぶ日

古曾部焼は、摂津の国古曾部の里(大阪府高槻市)に能因法師が隠世し、

手ひねりを始めたのが興

りとされ、現存する作品

では寛政三年(一七九一

年)初代五十嵐新平が開

窯し五代栄次郎までの約

百二十年間続いたものを

いいます。主に日用雑器

を焼成し、くらわんか茶

碗、海老絵の小皿等があ

り、又茶陶では諸国のも

のを模し、特に御本立鶴

が有名で三島、安南、絵

高麗を得意とした雅窯で

したが明治末には廃窯になりました。

高槻市川久保の水無瀬

川に沿って登り窯を昭和

五十四年春、寒川氏によ

り開窯された遠州七窯の

ひとつ古曾部焼で、恒例

の陶芸に遊ぶ一日をお過

ごし下さい。尚、夜は中

国古陶器をスライドを用

いて寒川氏に解説して頂

き、又茶席の茶碗の見方

や鑑賞の仕方等を伺がい

ながら、久壺庵にて夕餉

の宴を囲むひとときに、

させて頂きます。

古曾部焼(義崇窯元)

寒川 義崇

略歴

一九五一年

紀州焼窯、窯初代寒川栖

豊の五男として生れる

一九七二年

大阪芸術大学陶芸専攻

卒業、同大学副手として勤務

一九七八年

高槻市川久保の地に登

り窯を築窯

一九七九年

古曾部焼として再興、

茶道各お家元様より囁

目をいただく

(財)高槻市文化振興事業

団理事、朝日カルチャー

センター講師

日時 七月二十九日(土)

会費 三万五千元

陶芸費用

昼食・夕食

飲物代

交通費

(飲サ込・税別)

人数 先着十四名様