



オクソン 倶楽部



昭和63年 春季号

この四行が私の「酒の美学」であり「酒の哲学」である。

三十五年間、酒と親しんできた結果の答であるといってもいい。

酒がなぜこれほど素晴らしいかを考えてみる。すると、人間のすべての感覚を酒は動員するためだとわかった。

五感を等分に満足させてくれる魅力は酒はもつ

酒の美学
酒の哲学
酒の芸術
酒の文化
酒の歴史
酒の未来
酒の現在
酒の過去
酒の将来
酒の現在
酒の過去
酒の将来
酒の現在
酒の過去
酒の将来

酒の美学
酒の哲学
酒の芸術
酒の文化
酒の歴史
酒の未来
酒の現在
酒の過去
酒の将来
酒の現在
酒の過去
酒の将来



ているのだろう。

先ず「視覚」である。グラスの中でかすかに揺れる色がある。日本酒は茶碗でもいいが、ウイスキー・ブランデー・ワインの類が茶碗や紙コップで出てきたなら弱るのである。

次に「臭覚」である。それぞれの香りが心を慰さめてくれる。酒が一樣に無臭なら、長い歴史の

中を生き伸びることは出来なかつただろう。

そして「味覚」であろう。口に含んで広がる水は酒以外にはない。それが個性である。強烈な深色もあるが、水彩の中間色の味わいがもつともいい。

触覚、これはもうグラスの感触である。指先と硝子の出会いは非日常的な爽快さがある。こちらの体温がグラスに伝わり、グラスの冷たさがこちらに伝わってくる。これが融和の原点だという気がする。

残るのは「聴覚」である。酒を飲んで談笑というのも聴覚の世界だろうが、やはり音であり、音楽が最も適している。酒を飲んで人間の聴力の幅が微妙に変るよう思う。

北海道と北欧で「霧」の音を耳にした時も酒を飲んでいた。かすかに絹布に刷毛をすべらすような音がしたものだ。

この話をさる高僧に話したら、「それは「妙響音」です。世界に満ちている音です」といわれた。

この時から、酒は妙響音を得るための妙水としようようになった。

オクソンはこの五感を満たす場所である。

おかげ様で、ステーク&ワインオクソンを開店して、14年過ぎ、オクソンという遅咲きのつぼみが、やっと開き始め、五月のさわやかな風に、運ばれて、このオクソン倶楽部を、皆様にお届けできるようにになりました。と、喜びを感じております。開店当初は、20坪の間借りの店でしたが、1980年に37坪の自社ビルになり、その際、地下に食後のサロン・ルームを増設させていただきました。昨年は、開店来の空調や機械設備に痛みと故障が目立ち、お客様にご不便をかけることが多くなりましたので、一階を全面改装しました。その折、フランスは、グルメの街、リヨンから、シェ・ローズのオーナーシェフ・ムッシュG・アステックに來日をいただき、新しい調理場を使い、一週間、本格的なフランス料理を伝授していただき皆様方にもご賞味していただいた記憶も新しいところです。季節の料理に合わせて、「ロマネコソニティを啣く会」とか、「フランス料理+サロン・

ルームでのコンサート」etc、ただ、お料理だけを味わっていただくだけでなく、味わいある食後創りも、させていたかどうかと常に心がけております。調理面でのスタッフが充実し、新しい調理場や、食卓ですが馴染んできた今を……これからは、さらに大切に、お客様と一日一日を、ともに楽しんでゆきたい。良い雰囲気は与えられるものでなく、お客様と店のスタッフ、従業員ら双方が、長い時間をかけて、作りあげていくものと存じます。

「もつと幸せに、すぐすためのひと工夫」。このふれあい紙、「オクソン倶楽部」を通して、一緒に考えて頂けませんか。年3回、発刊の予定です。素人の編集、企画です。で、どうぞ、皆様のご支援、ご指導を賜わりたく、よろしくお願ひ致します。

(オーナー)

おかげ様で、ステーク&ワインオクソンを開店して、14年過ぎ、オクソンという遅咲きのつぼみが、やっと開き始め、五月のさわやかな風に、運ばれて、このオクソン倶楽部を、皆様にお届けできるようにになりました。と、喜びを感じております。開店当初は、20坪の間借りの店でしたが、1980年に37坪の自社ビルになり、その際、地下に食後のサロン・ルームを増設させていただきました。昨年は、開店来の空調や機械設備に痛みと故障が目立ち、お客様にご不便をかけることが多くなりましたので、一階を全面改装しました。その折、フランスは、グルメの街、リヨンから、シェ・ローズのオーナーシェフ・ムッシュG・アステックに來日をいただき、新しい調理場を使い、一週間、本格的なフランス料理を伝授していただき皆様方にもご賞味していただいた記憶も新しいところです。季節の料理に合わせて、「ロマネコソニティを啣く会」とか、「フランス料理+サロン・

おかげ様で、ステーク&ワインオクソンを開店して、14年過ぎ、オクソンという遅咲きのつぼみが、やっと開き始め、五月のさわやかな風に、運ばれて、このオクソン倶楽部を、皆様にお届けできるようにになりました。と、喜びを感じております。開店当初は、20坪の間借りの店でしたが、1980年に37坪の自社ビルになり、その際、地下に食後のサロン・ルームを増設させていただきました。昨年は、開店来の空調や機械設備に痛みと故障が目立ち、お客様にご不便をかけることが多くなりましたので、一階を全面改装しました。その折、フランスは、グルメの街、リヨンから、シェ・ローズのオーナーシェフ・ムッシュG・アステックに來日をいただき、新しい調理場を使い、一週間、本格的なフランス料理を伝授していただき皆様方にもご賞味していただいた記憶も新しいところです。季節の料理に合わせて、「ロマネコソニティを啣く会」とか、「フランス料理+サロン・

お知らせ

五月の営業日は暦どおり
に営業いたしております。
ご来店をお待ちしています。

お知らせ

五月の営業日は暦どおり
に営業いたしております。
ご来店をお待ちしています。

お知らせ

五月の営業日は暦どおり
に営業いたしております。
ご来店をお待ちしています。

オクソン倶楽部の
発刊に際して

山口富久子

ac a la Lyonnaise

煮リオン風”

材料(4人前)

兔……………1羽

メリケン粉……………少々

バター……………150g

ベーコン……………80g

ニンニク……………1片

玉ネギ……………2個

白ワイン……………120cc

水又はブイヨン……………500cc

作り方

①兔をさばいて適当な大きさに切り分け、塩・コショウします。

②①にメリケン粉をつけ、鍋にバターを半分とか

シェフのひとり言

横井 豊次



もっと多くのことを知りたいという好奇心、冒險心が私にとっては料理の世界でした。子供の頃から夢だった真白い服に真白な帽子に憧れ、コックになりました。

ステーク・オクソンに入社して10年目に、オーナーからフランスに一年位留学しないかと提案されとまどっていました。

私の母校・辻調理師学校のフランス校に入学、言葉の勉強もかねてコック一年生となって新たな気持ちで勉強を始めました。

オクソンの音楽会へお誘い

恒例の水無月サロンコンサートを開催します。今回は、ハーブの第一人者、雨田さん御夫婦によります、アイリッシュハーブの調べで皆様を弦の世界へお誘い致します。オクソンのサロンで心ゆくまでお楽しみ下さい。

《雨田光示さんの略歴》

ハーブをフランスの名門マルセル・トールニエ門下の父、雨田光平氏(人間国宝)より学ぶ。昭和30年、アマダ・ハーブ・スタジオを創設。日本初の小型ハーブの演奏を行う。昭和47年、オランダ国際ハーブ週間の招請をうけ渡欧、各地で演奏。著書「ハーブをあなたに」「初級教則本」(全音出版社)58~60年にかけて、演奏活動25周年リサイタルシリーズを京都、名古屋、東京などでフルートの星川龍二氏と共演。

音楽の晩餐 Musical Dinner MENU

- Asperges au Beurre à la Broche
グリーンアスパラのバターソース添え
- Consommé de poisson à la crème de Caviar
魚介類のコンソメクリームキャビア入り
- Saumon Soufflé à la Normande
サーモンのスフレノルマンデー風
- Carré d'Agneau aux Gratin
仔羊のグラタン
- Filet Mignon de "OXON"
オクソン風ステーキ
- Salade de Endive
アンディーヴのサラダ
- Desserts デザート Café コーヒー

期間 6月6日(月) ~ 6月11日(土)

ご料金 ¥15,000円 (税込、飲み物は別)

お食事時間 PM6:00 ~

演奏時間 PM8:00 ~ PM9:00

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。

SAKE

食前酒 (Aperitif)

食前酒即ち「アペリテイフ」とは、「食道を開く」という意味です。食事を美味しくいただくための食欲増進剤ですから、少量で、のどをうるおし、胃腸を活気づけるものがいいでしょう。

アペリテイフの習慣は、フランスで19世紀頃定着し始めました。

最初のうちは、白ワインをベースにベルモットなどを加えたものが代表的なアペリテイフで、次第に、スピリッツにニガヨモギの香味を加えたアブサンや苦みの強いビターなどが飲まれるようになりました。多分これらの成分に食欲増進や健胃効果などを求めたのでしょう。

現在では、マテニー・ドライシユエリー・ビール・ジン・シャンパンなど、さまざまなジャンルのお酒が、アペリテイフとして飲まれています。

例をあげれば、「キール(kier)」というカクテルがあります。これはカシスのお酒を、白ワインでわったもので、シャンパンを使うと、「キールロワイヤル(kier Royal)」という名

になり、高級感がでます。

この「キール」は、フランスの高級レストランで流行しており、本格派フランス料理には、ピッタリのアペリテイフといえるでしょう。

この他、ニューヨークのヤングの間で流行しているのは、ウイスキーペリエやスクリュードライバー・ミモザ・モスコミユール・etc.

かわったところで、以前本店で駐日ハンガリー大使主催の食事をした時のことです。大使主催ともなれば、その国のお酒類が供えられます。その折の食前酒としては、やはり寒い国柄でしょうが、りんごの香りのする、透明な度数の高いものが、もちこまれました。

主催者側から、「ストレートのウォッカグラスを、用意してほしい。」とのこと、ご用意したものでした。

香りがとても良いので、当店でも使いたいと思いついた、さがしましたが、残念ながら今のところ日本には、輸入されていないようです。

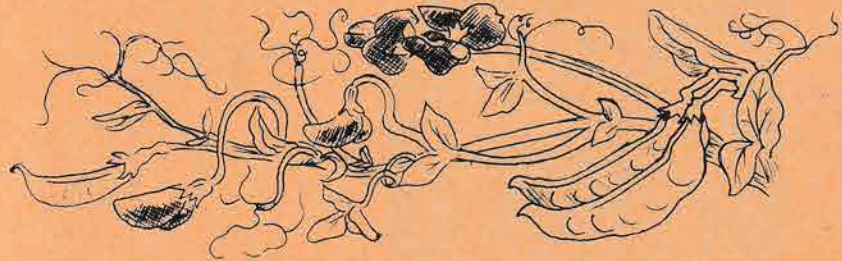
食前酒は、後に続く素晴らしい食事への期待をふくらませる、食事の前奏曲。

どうぞお好みの食前酒を、おたのしみ下さい。(数)

Lapin au Vin blanc

“兎の白ワイ

- ① 兎を焼きます。表面がきつね色になったら皿にうつします。
- ② その鍋に残りのバターをたし、ニンニクを炒め、1cm短冊に切ったベーコン、薄切り玉ネギを加え、炒める。
- ③ 玉ネギがしんなりしたら、兎を加え白ワインを注ぎ5分間煮ます。
- ④ 水又はブイヨンを注いで、塩・コショウし、弱火で30〜40分煮込み最後に味をととのえてお召し上がり下さい。



パリから、TGVで2時間のところ、フランス料理のメッカ・リヨンの街があります。そこからバスで一時間の田園地帯リエルグにシャトー・ド・エクレールという名の寄宿舎があり、半年間学びました。ちょうど今頃の季節です。異国の地、その上語り合える友もおらず不安な毎日を通していました。ここで私が初めて習った料理は兎料理でした。それを口にした時、好物の鶏料理を思い出し、なつかしくホッとしました。兎料理はフランスの家庭料理として親しまれ、市場でも鶏と同じように一羽そのまま売られており、日本でも最近デリカや専門店や、百貨店などでよく見かけます。兎を使って本場のフランス料理に挑戦なさってはいかがでしょう。か……。兎に抵抗のある方は鶏のためしてみして下さい。

Just Interview

三浦 章宏さんと語る

さきに開催しましたN響のバイオリンリスト三浦章宏氏により、オクソンの音楽会―如月(きさらぎ)サロンコンサート(2月8日〜13日)は、多くの方々のご好評を得ました。厚くお礼申し上げます。人の心の奥までしみわたる美しい音色を創り出される三浦章宏氏にインタビューしてみました。

バイオリンとの出会いは?

両親が音楽好きで、特に父がクラシックの曲が好きだったので、レコー



ドはたくさん家にありました。そのため、生まれた時から音楽、特にバイオリンの曲を、よく聞かされ、また聞いていま

これからの夢とは?

まだまだこれから音楽の勉強をしたい。現在オーケストラに入っています。ソロとかすばらしい演奏家と室内楽を多くやっていきたいですね。唐突ですが、演奏される時はどんな色をイメージしますか?

具体的に色を浮かべて演奏はしないが、曲の中のいろんな場面において、自分の感情を演奏しようとしています。それを後から考えれば、何かの色になっていると思います。

バイオリン以外に、今一番興味のあることは?

スポーツを観戦したり、スポーツで体を動かすことが好きです。最後に三浦さんの忘れがたい味とは?

大阪生まれの私にとっで、東京暮らしを一人で行っていると、大阪のたこ焼きやお好み焼きを食べてみたくなります。仕事柄、地方公演があるので、その地方特産のものを味わうことができます。都会ではなかなか出会えない、得がたい味ですね。



COXON

ステーキ・メモ

ハサーロイン

(最高のロース肉) 背骨の外側に肩から腰までついている背肉のことで、幅広、厚みがあり、肩ロース、背肉、リブロース、サーロインに分けられ、中でもサーロインが最高のロース肉になります。サーロインとは、その昔、英国王チャールズ三世が好物のロース肉であり、1666年これに男爵の位ハサーロイン「sir」の敬称をつけ、ロースを英語でハロイン「loin」というため、この「サーロイン」という名称がつけられた。

ハレ

(柔らかい腰部の肉) 背骨の内側の脇にそって腰から次第に細くなつた棒状の部分。英語でハテンダーロイン「tenderloin」、仏語でハファイル「filet」といいます。ハレの中でも中央の部分。ハシャトーブリアン「steak tournedos」やサーロインと同様最高の肉とされています。フランス革命時代の貴族で美食家の文豪、フランソワ・シャトーブリアンが好物であったので、この名称がつけられた。(竹下)



写真は向って右からクローイン・ザルカ駐日ハンガリー大使、武田薬品の小西新兵衛会長

35 Av. Qzaemon



すばらしい夕食を心から感謝いたします。私はまるでイギリスに帰った様な気持ちになりました。本当に有難うございました。

一九八八年三月十一日
レミー・マルタン・ジャパン社長
ポールミルズ

Congratulations on the delicious dinner and the beautiful decoration of your lounge. I feel as though I am back home in England!

Thank you very much.

11th March, 1988.

Yours truly,
President Henry Martin Japen

チェリー材が新しい階段をゆうゆうと降りるのはイングリッシュクラブのアプローチとアメリカの実業家は云った豊かなクーチにブランディを飲めば美しきママは美術と音楽を語る

道頓堀の
さんざめが
かすかに聞える
ここは三津寺南通り
いつしか偲う『ハリウッド』のころ
—丸紅・木野—(2/29)

木枯らしに
むねふくらます雀かな
青空にラウンドする娘の
赤いシャツ
みずのとしや(3/8)

忍耐、辛抱、根性
相撲の玉吉
(3/4)

「ちよつと余分に頑張る」
ペレストロイカで寝ているソ連人を起こそうとしている人。

①はケネディーさん
②はゴルバチエフさん
私は「あすなる族」本物には程遠いが、明日を夢みている男、昨日が誕生日、明日は東京へ
「オクソン」に幸あれ
隆生
(3/18)

今日はクラブウー○○周年の記念日です。しかし気持は「若く、強く、明るく」で、決して老大国ではありません。オクソンの若マダム兼オーナーともども、いつまでも忘れないで下さい。クラブウー 村上伸夫 (3/10)

明日は楽しいひなまつり今日は私の誕生日。どうした理由か男3人連れのさえないディナー美しいロースのせめてものなぐさめ
何時も満足して帰ります。
小谷公穂 (3/12)

35 Av. Qzaemon 35 Av. Qzaemon 35 Av. Qzaemon

シエ・ローズ・クッキング・サロン
奥様、お嬢様へ
お昼のひととき、「オクソン」でステーキランチをお召し上がりながら、今、オードブルとして人気の「Quiche Lorraine」(キッシュ・ロレーヌ)の作り方をお勉強なさってみてはいかがでしょう？
キッシュとは卵とクリームをベースにしたパイで、その中に野菜や魚介類、肉類を入れて焼き上げるものです。

フランスのロレーヌ地方では、昔からオードブルやおやつとして親しまれているので、特に「キッシュ・ロレーヌ」と呼ばれています。

この日は、お一人様にお持ち帰り分としてパイ皿(大)一枚分をご用意致しております。
ちよつと夕宵の食卓は、ロレーヌ地方風に……
会費(料理込み)

人数……………5000円
日程……………先着12名様
……………5月13日(金)
時間……………午前10時半

「ロマネ・コンティを 唸く会」のお知らせ
フランス、ブルゴーニュ地方のヴォーヌ・ロマネ村のわずか1.8ヘクタールのおどう園から、年間生産量がわずか7000本と言われる幻のワイン「ロマネ・コンティ」。

この数少ないワインを、世界中のワイン通が目の色をかえて捜し求めている為、入手しがたく高価なワインとされています。又、このワインは、その年の生産された本数とピンのナンバーが記入されており、これによって何

本生産したうちの何番目のビンだということがわかります。地元フランスでも、このワインをおいているレストランはなかなかなく、この名酒を酒倉に蔵していることが、そのレストランやホテルの格付けのひとつとさえいわれています。この幻のワイン「ロマネ・コンティ」を唸く会を下記の通りに開催いたします。

会費(料理込み)
……………38000円
人数……………先着11名様
日程……………5月27日(金)
時間……………午後6時

編集後記
「ふれあい誌」を地下のサロンに置きました。初対面のお客様同志が語りあい、店のふさわやかな雰囲気をつくりあげて下さればと……

ちよつとムシヤクシヤすること、ちよつと悲しいこと楽しいこと、とても幸せなこと……、メモリーにお使い下さい。なおお書き下さいました一部分を、この「オクソン倶楽部」にご掲載させて頂くことがあります。あらかじめ御諒解下さいませ。心よくこの創刊号に御寄稿いただいた藤本義一先生はじめ多くの方がたの御協力を紙上をかりお礼申し上げます。

Steak & wine
オクソン
☎ 211-9898

営業時間 ランチ 11:30~14:00
ディナー 17:00~23:00
定休日 日曜、祭日
発行所 大阪市南区久左エ門町35
編集責任者 尾形 貴志