

仏蘭西料理 春陽亭

テラスのそよ風

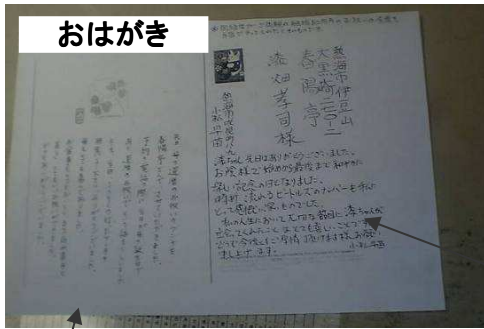
■「テラスのそよ風」は、仏蘭西料理・春陽亭及び菓子工房・ペシュとお客様を結ぶ定期刊のニュースターです。お客様にもっともっと当店を身近に感じて頂ける様々な話題を満載してお届けします。どうぞご期待ください。

2005年9,10,11月号

Vol.13 菓子工房 ペシュ



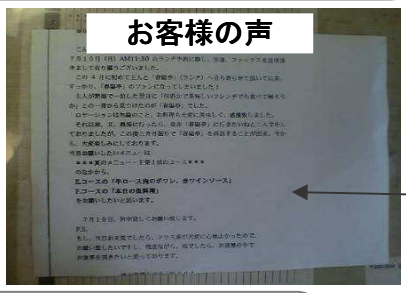
おお客様からのお便りと声



熱海市小松早苗さま
漆ちゃん先日は有り難うございました。
お蔭様で始めから最後まで和やかに楽しい記念日となりました。時折流れるビートルズのナンバーも私にとって感慨深いものでした。
私の人生において大切な節目に漆ちゃんが立ち会ってくれたことはとても嬉しいことです。
どうぞ今後ともご厚情頂けます様お願い申し上げます。
※同級生がご両親の結婚50周年のお祝いの会食を当店でやってくれたときのものです。

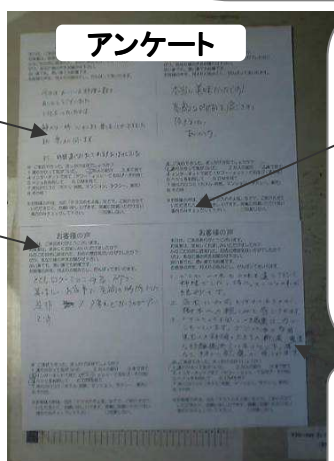
先日、母の還暦のお祝いのランチを春陽亭さんで、させて頂きました。予約の電話の際に当日が母の誕生日であり、還暦のお祝い、という話を少ししましたところ、当日、ろうそくの灯ったケーキを用意して下さい、ありがとうございました。
母もとても喜んでおりました。
お食事もとてもおいしく、また庭や景色も美しく、とてもいいお祝いができました。
どうもありがとうございました。

こんばんは。7月10日(日)AM11:30のランチ予約に際し、早速、ファックスを送信頂きまして有り難うございました。
この4月に初めて主人と「春陽亭」(ランチ)へ立ち寄らせて頂いて以来、すっかり、「春陽亭」のファンになってしまいました！主人が熱海で一泊した翌日に「何処か美味しいフレンチでも食べて帰ろうか」との一言から見つけたのが「春陽亭」でした。ロケーションは勿論のこと、お料理も大変美味しくて、感激いたしました。それ以来、又、熱海に行ったら、是非「春陽亭」に行きたいねと二人で申しておりましたが、この度三ヶ月振りで「春陽亭」を再訪することが出来、今から、大変楽しみにしております。
当日お願いしたいメニューは、・・(中略)
P.S.もし、当日お天気でしたら、テラス席が大変に心地よかったですので、お願い致しますし、残念ながら、雨でしたら、お部屋の中でお食事を頂きたいと思っております。



とてもロケーションの良い所で、美味しいお食事で至福の時間でした。是非、又、夕暮れどきにうかがいたいです。

今日は、おいしいお料理の数々...ありがとうございました。
とてもおいしかったです。
静かなひと時、心ゆくまで楽しむことができました。
また、楽しみに伺います。
PS、時間遅くなりまして申し訳ありませんでした。



1. どこか一味も二味も違うフランス料理でした。特に、スープの味が絶妙です。
2. 庭木に名前を付けてあるのが、樹木への親しみを感じさせます。
3. 「テラスのそよ風」の編集は力がこもっています。ゴシック体の多用、見出しの斜傾・大きさの漸減、豊富な話題提供(12号の“エビネ”等)細かい配慮が見られます。

本当に美味しかったです！
素敵な時間を過ごさせて頂きました。
ありがとう。

魚屋遭難SOS!

魚屋さんの担当者が新人に変わった時の出来事です。

新人のお兄さんは、前任者と何度か納品に来て道もわかっているはずでした。

しかし……、

ある日突然シェフの携帯に「すみません、助けてください……」とSOSが！

「支配人、なんか魚屋が春陽亭の裏山に迷い込んで、遭難しちゃったみたいですよ？」

魚屋救援隊結成

小雨の降る中、シェフと私は車にロープを積んで、救援に出発しました。

すぐ近くで脱輪でもしたのかと軽く考えて、裏山に上っていったのですが、この辺と思ったところに彼の姿はありませんでした。

しかたなく上にあがっていきます。

この辺は電波環境が悪いので携帯の通話も途切れがちです。

どこにいちやったんですかねえ～、いろいろと不幸な思い違いが重なったんだろうけど、それにしても、どこにいちやったんですかねえ～……。

電話では、山の中の坂道でスリップして身動きが取れなくなっているのらしいですが？

「JAFに電話したんですけど、どこかわからない山の中では助けに行けない……と、言われちゃったんですよ～。」との事、まあ、それはそうでしょう。

皆様もご存知の通り、春陽亭は熱海の街外れの民家もあまり無い場所、春陽亭の裏山を少し登れば、そこはもう未開の地なのです。

「まだ探していない道はココだけだけど、まさか、この草ぼうぼうのぬかるんだ細い山道に入っていくわけ無いですよネェ～」と話しながら進んでいくとそのまさかでした。

その道の200mくらい先が三叉路になっていて、右手はもう徒歩でないと進めないのぼり道。左手は藪の中のくだりの坂道。

魚屋のお兄さんが身動き取れなくなっていたのは、その道を100m位下ったところでした。

急な下り坂ではありませんが、当然未舗装の泥の道、その上に長年落ち葉が堆積して、ふかふかの腐葉土と化していて、おまけに雨で水を含んでツルツル。

さらに片側はがけ、まずいと思って引き返そうとした時は、すでに手遅れだった訳です。

しかしコレ、助けに行っとうちの車まで脱出出来なくなる恐れがあります。

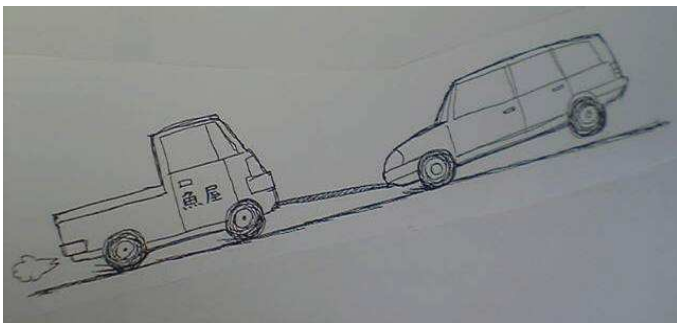


なにせ、ドロドロのフカフカのツルツルです。いろいろ考えトライして失敗した後、車の向きを前向きにしてチャレンジしました。

私の車は、古典的なノーズヘビーのFF車。前輪にトランクシヨンさえかかれば、相当の悪路でも強いのです。

下り坂に前から入って、フロントフックにロープをかけて牽引すれば、駆動輪の前輪に荷重が集中しますので、そう簡単にスリップしないはずですよ。

そして結果は大成功！魚屋の軽トラは動き始めました。



ドラテクに難あり

しかし、動き始めて気付いたのです。

前輪にフルにトランクシヨンのかかった2輪走行状態、後輪は跳ねて浮き上がり、振り返れば後方の視界はゼロ。

わたしは、この薄暗い。細く曲がった、片側がけの山道をバックで登らなくてはならないのだと。

わずかの距離とはいえ、ドラテクにやや難ありの私にとって、緊張の冷や汗ものでした。

ここで脱輪したら……、気合を入れて集中して、お陰様で無事救出する事が出来ました。

それにしても、ずいぶんな思い違いがあったとはゆえ、納品の帰りに業者が遭難するレストランなんて、かなり珍しいですよ。



【ひょっとして、コンドリュ？】(写真右)

2002シャトー・ド・カンパジェ・キュベ・プレステージ

「ちょっと面白いワインがあるんですけど……これがほとんどコンドリュなんですよ」

本当？と思いつつ、つい仕入れてしまったのがこのワインです。一般的にはまだ有名ではありませんが、評価の高い作り手のワインで、本物のコンドリュよりお手ごろだけど、とても良く出来ているというのです。

昔からフランス最良白ワインのひとつに数えられる、シャトー・グリエがあるコンドリュは、ヴィオニエという白ブドウから、芳香性の高い独特の辛口白ワインを作り出すことで有名な産地です。

アンズや白い花の香りと形容される独特のブーケが特徴なのですが、香水的というか、かなり香り豊かで、昔ワインの勉強にと思って初めて飲んだ時「わあ～、おいしいなあ～！」というよりも「わあ～、変わった香りのワインだなあ～！」と、それまで飲んできたワインと、相当異なる香りの個性に、正直ビックリしたものです。

さてさてどんなものかしら？

セラーで2ヶ月ほど休ませてから、ワクワクしながら試飲をしました。

香りは確かにコンドリュ、ヴィオニエの個性的な香りですが、強すぎずほどほどなので、かえって飲みやすく美味しく感じました。

あまり香りが強すぎると、料理との相性が限定されすぎてしまい、あつかいがむずかしいのです。味覚は嗅覚にかなり影響を受けますからね。

ほどほどの芳香と、口当たりのよい辛口で、後口に切れの良い酸。

さらに過冷却気味にしても味がボケず、苦味とかも出ないので、暑い時期に美味しく飲みやすいように思います。

特に白ワインは、適温よりも低い温度を好まれるお客様が、圧倒的に多いですからね。

2002シャトー・ド・カンパジェ・キュベ・プレステージはコンドリュよりもわかりやすく普通の人でも素直に美味しいと思える、個性のある高品質なワインでした。

モリーユ発見!!



久々に、編笠茸(モリーユ)を見つけました。
フランスでは高級キノコとして有名ですが、日本では食べる習慣が無かった為認識されなかったようで、春陽亭オープン当初の頃は、日本には無いキノコと一般にはいわれていました。

そんな中、初めてモリーユを見つけたときはビックリしました。
どう見てもソックリだけど、同じかな??
私が悩んでいると、当時アルバイトに来てくれていた女の子が大学で調べて来てくれました。どうやら、まず間違いなく同じ仲間のようです。

モリーユは生食するとお腹が痛くなってしまうようで、加熱するとその成分が消え美味しく食べられるとの事。

また、シイタケのように群生しないで、ポツリ、ポツリとしか生えないため、数を集めるのがとても手間がかかり、ゆえに高価になるそうです。

ただ、身近なところでも生えるようで、私の母も「これなら子供の頃からミカンの木の下で、何度かみたことがある。」とっていました。

今回久々に見つけたモリーユは、編み笠の下から白いメッシュのフレアーを広げた状態でした。この白いフレアーが目立ったので気がついたのですが、コレはじめて見ました。

編集後記

『テラスのそよ風』第12号はいかがでしたでしょうか?

次回もより皆様に春陽亭とペシュの内部を知っていただけるように内容を盛り込んでいきたいと思っております。

どうぞ、お楽しみに!



店主 漆畑孝司

静岡県熱海市伊豆山大黒崎270-2
春陽亭(火曜日定休日)
TEL.0557-80-0288 Fax.0557-80-0305
PECHE熱海店 TEL.0557-81-3607
PECHE湯河原店 TEL.0465-63-4161
ロビンソン百貨店小田原1階食品館
TEL.0465-49-8544



他の種類のキノコでしたら見たことあるのですが、これは胞子を放出する形態なのでしょう吗?それとも、また別の種類なのでしょう吗?

また、触ってみるとかなり強いニオイがしました。雨上がりで、気温・湿度とも高い条件下でしたが、今までモリーユから強い香りを感じた事はなかったので驚きました。

この香り、トリュフの香りともマツタケの香りとも異なりまして、**あえて言うと、真夏の動物園のニオイです。**

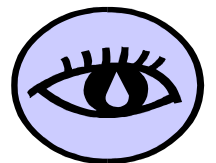
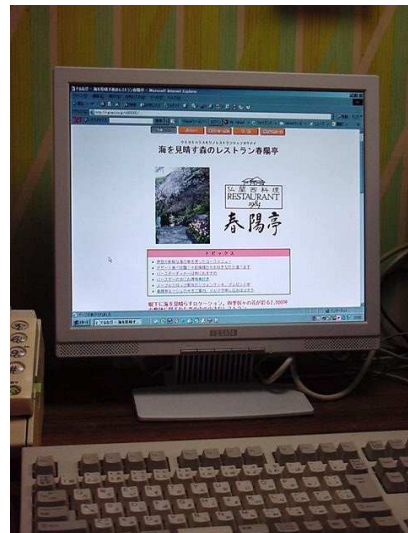
ライオンに鼻をかじられるくらいゲージに近づいたような強烈さです。

能書きと膏薬はどこにでもつく、とは言いますが、どう無理をしても転んでも「高貴な香り」とは、とても形容できないタイプのニオイです。

いろいろ調べてみましたが、モリーユ(編笠茸)の香りについて、具体的な解説を見つけることが出来ませんでした。

いったいなんなんでしょうね?

楽ですね液晶モニター



1年ぐらい前からですか、パソコンをやっていると眼球がズッキン、ズッキン痛くなって、首から肩がすぐこり、奥歯は疼き、おまけに細かい文字がかすむようになってきました。

症状はきつくなるばかり、いよいよつらくなりモニターを液晶に変えました。

液晶の方が目に優しいと聞いてはいましたが、本当ですね。

以前よりすごく楽になりました。

薄いので目とモニターの間隔が広がったのもよいのかもしれません。

想像以上に、目の疲労が改善できて良かったです。