

店主のひとり言 from Atami

仏蘭西料理 春陽亭

テラスのそよ風

Vol.30

2010 秋



菓子工房 ペシュ

■「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レターです。

お客様にもっとも当店を身近に感じて頂けるよう、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。

皆様、こんにちは。
春陽亭の店主、漆畑孝司です。

お変わりなくお過ごしでしょうか？
今年の夏は暑かったですね、暑いにもほどがあるだろうと、文句のひとつも言いたくなるような、理不尽と思えるほどの暑さでした。

昔から商売は、2月8月はヒマになるといわれますが、熱海は観光地のため、2月は観梅のお客様、8月は夏休みのお客様と、かえって忙しくなるのが普通でした。
しかし今年の暑さでは、さすがに出歩けないですよ、これが夏枯れというものか・・・？

でも観光でコチラに来られる新規のお客様は少なかったですが、リピートでご来店いただくお客様に関して言えば、あまり変わらなかったように思います。
本当にありがたいことですね、心から感謝、御礼申し上げます。

7月頃からでしょうか？そんなありがたいお客様から、「木が茂りすぎて海の景色が見えにくくて残念・・・」そんなお声をいただくようになりました。

この暑い中ご来店くださるお客様に、そんなご不満を感じさせては申し訳ありません。
これは早急に何とかしなくてはと考えました。

開業以来、眺望と樹木のバランスに配慮しつつ、折々に枝おろしを続けてまいりました。
これをやり続けないと、本当に何も見えなくなってしまいます。
しかしご存知のように、店の前は傾斜地、そこから海に向かって突き出るように生える大木の枝先を、丁度いいかげんに切り落とすのは、なかなか容易なことではありません。

命がけで登っても（私の場合冗談ではなく、けっこうリアルです。）、どうしても切り落とせない、難易度の高い枝がどうしても残ってしまいます。
私の切れない枝はプロにお願いしますが、それもすべて切れる訳ではありません。

年数がたち、その枝が成長して、さらに眺望の邪魔になる・・・だからといって、自然と共生するレストランを目指す当社が、樹木を根元から切り倒す訳にはまいりません。

次ページにつづく

<http://shunyoutei.com>

→前のページから続き 何かよい方法はないものか？何かよい道具はないものか？

園芸用具を隅々まで調べましたが、これといったものはありません。

『どうやったらあの枝を落とせるのだろうか？』風に揺れる枝を眺めながら、いろいろな作業の手順を模索する日々が続きました。

そしてある日、ふとひらめいたのです……『そうだ、林業があった！』

林業用具なら、この高さ、この足場の悪さに対応できる、よい道具があるのではないか？

夜な夜なネットで探して、そしてついに見つけました。

世界の林業従事者から支持される(本当かどうかは存じませんが)、最大なんと！6m30cmまで伸びる高枝のこぎり、その名も『シルキーはやうち』(切れ味がなめらか、よく切れる、と言う事でしょうか？)プロ用の道具ですから、その大きさ、がっちりとしたタフな造りにびっくり！

さっそく中休みの時間など、ひまを見ては枝おろしを始めました。

この大きさの道具です、簡単に使いこなせる訳ではありません。相当に慣れも体力も必要ですが、木から落ちて大怪我をするリスクを考えれば、たいしたことではありません。

なにより、今までどうしても切れなかった枝が切り落とせると思うと、ワクワクして参ります。

調子に乗って切り過ぎて、樹木を痛めないように自制しつつ、次々と枝を切りました。

こうした道具は、使えば使うほどコツが分かって、作業効率もよくなるものです。

とはいえ今年の夏のこの酷暑、一本枝を処理しただけで全身汗だく、頭クラクラ……、それでも視界がひらけると、なんとも爽快、よい気分。

結局1ヶ月近くかかってしまいましたが、すっきり、さっぱり、枝を払う事が出来ました。

自然との調和を考えて、この時期の眺望として、ほぼベストの状態になったと思います。

爽やかな秋は、美しい景色の中で、美味しい一時をお楽しみ下さい。……そうそう、のこぎりの切れ味ですが、本当に良く切れますよ、まさにシルキーでした。



あともう少し！HPリニューアル

恐れていた事が起きてしまいました。

いくらなんでも秋のお便りには、ホームページリニューアルのご報告が出来るつもりで、夏のお便りで予告・ご紹介させていただきましたが……、間に合いませんでした。

本当にあと少しなのですが、冬が来る前にはなんとしても公開したいと思います。

完成のあかつきには、ぜひご覧下さい。

はりこんな感じになります。ページ

私 園 芸 有 限 公 司
RESTAURANT
1984 春陽亭

ご予約TEL 0557-80-0288

トップページ
TOP

レストラン紹介
RESTAURANT

お食事メニュー
MENU

交通アクセス
ACCESS

スイーツ通販
SWEETS

メディア掲載
MEDIA

サービス担当の漆畑です



レストラン春陽亭の漆畑です。
当店は1984年にオープンしました。あの頃は……

▶ 続きはこちら

メディア掲載

TV/雑誌等、多数メディアに取材・紹介されました！！



開業以来四半世紀、守り続けてきた本物をあなたに

春陽亭でなければ味わえない
“ちょっとした贅沢”の3つのポイント

“旅先で、普段食べられない料理は食べたくない”

ひるおび！ で紹介いただきました。

TBSテレビ『ひるおび！』9月10日放送『ヤマモト輪だあ〜！』のコーナーで、春陽亭をご紹介いただきました。

取材当日は幸いまずまずのお天気で、黄昏時の美しい景色の中で撮影が行われました。

一日熱海をめぐった最後の食事で、女優の斉藤慶子さんには『和牛のヒレスステーキ、フンドウータソース』、山本アナには『仔牛のクリヨン風』を召し上がっていただきました。

ディレクターさんいわく、美味しくて、景色がよくて、雰囲気の良いお店、そんなお店を探したところ、地元の方から春陽亭をすすめられたとのこと、大変よいご評価をいただき、心から御礼申し上げます。

マルゴー！ 徐々に、らしいマルゴー。

フランスはボルドー地方、マルゴーの第2級格付けのグランヴァン、シャトー・デュルフォール・ヴィヴァン 2004が手に入りました。

1979、1982、1988、と仕入れた事がありました、久しぶりです。

1979はとてもエレガントなタイプ、色調はやや薄め、口に含むとアタックの渋みや重みがほとんどなく、あまりの透明感にアレッと驚いていると、ちょっと間お置いてから柔らかな旨味が口いっぱいになり、そのあと心地よく、きめ細やかな余韻が長く続くワインでした。

1982はいわずと知れた歴史的ビッグビンテージ。色調も濃く、香りも高く、味わいもマルゴーらしく渋すぎない範囲で濃厚、すべてが高いレベルで調和した、申し分ないワインでした。

1988は飲んだタイミングが悪かったのかもしれませんが、正直ちょっと私のレベルでは判断の難しいタイプでした。口に含むとアタックの渋みは強めなのですが、果実味など他の味わいの要素が弱い気がしました。開栓後の味わいの変化も早く、30分も経つとアタックの渋みもすっかり消えて、おとなしい感じになるのですが、ボルドーの第2級格付けとしては、ちょっと、おとなしすぎるような……？半年から1年後に飲んでいたら全く印象が違っていただいかもしれませんね。

誤解のないように付け加えますが、感動するほどではなかった、という意味で悪いわけではありません。

さて今回の2004のお味のほうはと申しますと、メドックで最も繊細かつ優美なワインと言われるマルゴーらしいワインでした。

最近のパーカーポイント高得点タイプ、エキス分が濃厚で、味わいがたっぷり詰まったワインを飲む事が多かった(私もそういうお味が大好きでして、)ものですから、ちょっと懐かしい気分になりました。

渋みは少なく、果実風味も樽の香りも上品にバランスよくまとまり、ベルベットのような滑らかな舌触り、繊細でさらりとした飲み口、1982と1979の間のような味わいで、まさに料理のよき伴侶と言えるかもしれません。

こういう流行を追わず、アペラシオンの個性を大切に作る作り手もまた素晴らしいですね。



熱海・湯河原観光情報

◆熱海文化施設4館共通入館券

MOA美術館、澤田政廣記念美術館、起雲閣、池田満寿夫・佐藤陽子創作の家の4施設共通入館券を販売します。合計1000円以上お得！ぜひこの機会に熱海の文化施設にお越し下さい。

有効期限／平成22年9/1～12/24

対象施設／MOA美術館、澤田政廣記念美術館、起雲閣、池田満寿夫・佐藤陽子創作の家
入館料／通常2,710円(4施設合計)→1,700円(4施設合計)

問合せ／熱海市文化交流課0557-86-6232

◆ルーシー・リー展 MOA美術館

20世紀を代表する、イギリスの女性陶芸家ルーシー・リーの、初期ウィーン時代から円熟期まで、創作の軌跡をたどる、没後初の本格的な回顧展
2010年10月9日～2010年12月1日

お問合せ/MOA美術館0557-84-2511

※春陽亭にMOA美術館割引券あります。

※MOA美術館のHPで、ルーシー・リーの詳しい紹介が、動画やイラストなども使って分かりやすくご覧いただけます。

これを見てから作品を見るといっそう楽しめるのではないかと思います。

◆熱海梅園もみじまつり

期間／平成22年11/20(土)～12/12(日)

会場／熱海梅園・熱海市内 ※入園無料

日中の紅葉狩りはもちろん、『園内足湯』や『熱海梅園もみじまつりフォトコンテスト』、また、夜には『もみじライトアップ』など催されます。

問合せ／熱海市観光協会0557-85-2222

◆伊豆スカイライン200円！料金割引実施中

店主ご挨拶

深夜のテレビドラマで、『熱海の捜査官』ご覧になりましたか？

以前とても面白かった、『時効警察』のメンバーが制作であること、架空の町『南熱海市』が舞台で、当然熱海もロケ地になっていましたので、とても楽しみにしていました。

ところが録画していたレコーダーが故障！最初と最後の方だけは見ましたが、間を見ることが出来ませんでした、残念。

ところでこのドラマに出てくる『包帯少女』さんが、熱海のあちこちに出現する動画がYouTubeにありました。ナント！うちの近所の満開の桜の木下に立っている姿もありました。



店主
漆畑孝司

◆湯河原温泉 秋の味覚 みかん狩り

相模湾を眺めながらの「みかん狩り」は当地ならではの楽しみです。

湯河原のみかんのおいしさの秘密は、陽当たりの良い斜面と暖かな海。

新鮮なもぎたての味を、たっぷりとお楽しみ下さい。
◎「みかん狩り組合案内所」ではその時期に状態のよいみかん畑まで、お客様を無料送迎しています。
◎湯河原駅から農園までの無料送迎も行っています。みかん狩り組合案内所までお電話下さい。

料金：大人300円/小人250円/幼児200円

(食べ放題。但し、お土産代は別料金になります。)

問合せ／0465-63-1920(午前9時～午後3時)

案内所設置期間10月9日(土)～12月下旬頃まで

※設置期間以外は電話は通じないようです。

◆錦秋の湯河原温泉 池峯 もみじの郷とお茶室

お茶室：11月20日(土)～12月5日(日)

午前10時～午後2時

お1人様500円(入場料・抹茶代含む)

有名建築家設計による落ち着いた茶席で、静粛の中、一服のお茶をお楽しみいただけます。

場所／奥湯河原行きバス終点「奥湯河原」下車 徒歩10分 湯河原パークウェイ入口手前お茶室

問合せ／湯河原温泉観光協会 0465-64-1234

※紅葉の様子は上記のHPでもご覧いただけます。

◆足柄うまみ茶 花里(はなり)の雫 お茶席

平成22年11月27日(土)・28日(日)

場所／加満田旅館(湯河原町宮上784)

料金 お1人様500円

問合せ先 加満田旅館 TEL:0465-62-2151

編集後記

『テラスのそよ風』30号はいかがでしたでしょうか？ご意見・ご感想などございましたらぜひお寄せください。

ところで、春陽亭の詳しい情報は、インターネットでご紹介しておりますが、それ以外にもメニューや地図をFAXしたり、パンフレットをメール便でお送りしたり、ご希望に応じて対応しております。

『あの人に教えてあげよう』そんな時はお気軽にお声かけ下さい。よろしく願い申し上げます。

静岡県熱海市泉大黒崎270-2 春陽亭

TEL 0557-80-0288

FAX 0557-80-0305

手作りタルトの店 PECHE(ペシュ)

湯河原店 0465-63-4161

小田原おしゃれ横丁店 0465-21-5833