

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のニュースレターです。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。

2006年1,2,3月号

Vol.14 菓子工房 ペシュ



感動のおもちゃ花火

夜ともなると、青い海も見渡す緑や色鮮やかな花も、闇に埋もれてしまう春陽亭ですが、先日**ご婚礼祝賀の夕食会がありました。**

せっかくのお祝いの会食です。昼間の景色の変わりに、何か華やかなものは無いだろうかと考えに考えました。華やかな、はなやかな、はなやか、はな、花、

ふとひらめいたのが「花火」でした。

熱海といえば、四季を通じて花火大会を行っていますが、残念ながら春陽亭からは、花火の音はかすかにすれども観ることは出来ません。**その花火を当店でみていただくなんて、チョット素敵ではないかと思ったのです。**

当然、本当の花火大会で使用するような花火は無理です。あらゆる意味で私の手には負えません。庭仕事も出来るウェイターですが、花火師まではチョット……。

早速夜な夜なインターネットで花火を調べ始めました。

素人に取り扱い可能な「家庭用おもちゃ花火」というカテゴリーで調べてみると、なんとピンからキリまで**120種類位の製品がありました。**

これらの特徴や性能などをはじからチェックして、使えそうな製品をリストアップしていきます。

候補が出揃ったら、それらをどのように組み合わせるのか考えます。

設置場所、点火の順番、どういうパターンでやったら見栄えがして喜んでもらえるか？

約一ヶ月かけて考えて、それから花火を注文しました。

品揃えと、製品説明のわかりやすさで、なんと**長崎の花火屋さんから取り寄せる事になりました。**

本番に備えて、お祝い事のお客様に何度か花火をやらせていただきました。

やはり実際にやってみると、想像と違っていたり、手順や段取りなどいろいろわかってきます。

庭園灯を落として、店内の照明も暗くして、目の前の真っ暗な空間にふいに吹き上がる花火の光は、一瞬とは言え**考えていた以上に綺麗で、迫力もあり、お客様の反応も上々でした。**

本番は、4種類の花火を組み合わせ「プチ花火大会」という感じで用意していたのですが、**当日いよいよと思ったら、本降りの雨になってしまいました。ショック!!!**

やはり、雨・風が強くなってしまうとお手上げです。こんな事もあるかと、**雨天用に考えておいた規模を縮小したバージョンに変更してやりました。**

予定通りに出来なかったのは残念でしたが、**お客様にはとても喜んでいただけて良かったです。**

やはり、祝福する気持ちが伝わる事が大事ですからね。

思いのほか、ご好評いただいた「花火」ですので、**これからも機会を作ってやっていけたら良いなと考えています。**

「家庭用おもちゃ花火がおりなす愛と感動の光のファンタジー、春陽亭のプチ花火大会(約100秒)」なんていう事も、そのうちやるかもしれません。



1998 シャトー・ドウ・ラブシェ(ボルドー・スペリユール)→

飲み頃の赤ワインの在庫が少なくなってきたな、と思っていたときに、「もう飲み頃ですぐに使える、美味しいボルドーの赤ワインいかがですか？」と、ずいぶんタイムリーに業者さんから紹介されたワインです。

仕入れて2年も3年もセラーに寝かせておかないと、お客様に出せないワインばかりですと、正直つらいものがあります。

しかし、納得できるプライスで、美味しく、ビン熟成が丁度よく進んでいる好都合なワインは少ないのが現実です。

もう飲み頃とは言うものの、3ヶ月ほどセラーで休ませてから試飲しました。

開栓してコルクの香りがかぐと

「アレっ？」グラスについて香りがかぐと、やけに酸味を予感させる不安な香り、そして口に含むと「エッ！なにこれスッパイ！」一体なんなんだろうこの味は？今までに体験した事の無い酸味です。

「これはもうダメージ品だ、クレームの電話をしなくちゃ！」と思ったのですが、
落ち着いて味わうと、酸化腐敗臭というほど嫌な香りではありません。



お菓子のお客さまの声

かぼちゃのタルトをいただきました。甘ったるくなく、さわやかなおいしさですね。今度は、栗のタルトをお願いしました。到着を楽しみにしております。

ペシュ 様

マロンタルト大変美味しく頂きました。
次回は洋ナシのタルトを注文しようと思っております。
季節感のあるマロンタルトに大満足でした。

森の木の実のタルト、とてもおいしかったです。
友人に一切れいただいて、あまりのおいしさに他の友人と3人で注文させていただきました。
大満足のおいしさで、また注文させていただきたいと思えます。

今回は、チーズタルトも一緒に♪
熱海に行った時には、ぜひお店にも行ってみたいです。
(8月に熱海に行ったのですが、その時は知らなかったのが残念でした…)

メールでのご連絡や、期日通りの到着、感動しております。

今までお菓子の取り寄せはほとんどチーズケーキだったのですが、ホームページで見たナッツ「ぎっしり」さに、思わず頼んでしまいました。

届いたものをさっそくいただいてみると、いろんなナッツがまさに「ぎっしり」、かみしめるごとに香ばしさが。自らがリスになったかのごとく、狂喜乱舞です。

かんじんのタルト本体の生地も、シフォンみたいな「ふわんふわん」なものが苦手な私に合った、「みっしり、しっとり」したもので、生地自体に味わいがじゅうぶん感じられるものでした。

一番の売りの洋梨のタルトはまだ試していませんが、申し訳ないけどこちらの方が感動は大きいと思います。

この度、「栗のタルト」を注文しました。
夫婦ふたり家族なのですが、そろってお菓子好き。

しかも栗は私の子供の頃から変わらない大好物！

切った瞬間、かぐわしい香りがして栗がごろごろ入っていて、バランスの妙というのでしょうか、感激のおいしさでした！

日持ちがするの、ありがたかったです。
(といっても、一晩で半分食べてしまったのですが…笑)

いつか「春陽亭」さんのほうに、お邪魔できればと思っております。

今後ともよろしく願います。
うれしい出会いに感謝！！

お父さんの誕生日に贈ったんですけど、
好評でした☆

ありがとうございました！！
またよろしく願います。

←1998 シャトー・ドウ・ラブシェ(ボルドー・スペリユール)



少し時間をおくとアフターテイストにイイ感じの余韻が漂います。

開栓後の味の変化をチェックしたところ、1時間30分位たつと、やっと酸味も収まってきて味のバランスが良くなってきました。

さらに半分残して、翌日飲んでみるとかなり美味くなっていました。

しかし、これではすぐにお客様にお出しできる状態ではありません。

それから3ヵ月後にチェックして、まだイマイチ。

6ヵ月後に飲んだら、開栓後15分位で酸味も収まり、「なめらかなタンニンを持ち、エレガントなフルボディのワイン」という、当初の説明通りの味になりました。

仕入れて9ヶ月、これがすぐと言えるかどうかは別にして、若くて渋いのや、味わいが希薄なもの、あるいは残糖感が強すぎるものは知っていましたが、こんなにすっぱいのは初めてでいい勉強になりました。

人もワインも、その成長の過程は様々です。



レストランのお客さまの声

普段の仕事の忙しさを忘れリフレッシュするため熱海に来ました。

ここに来て、おいしい料理を食べることができ、幸せな気分になりました。

そして、自然の木々に触れ心身ともにリラックスすることができました。又、来たいと思います。

来週結婚34年になりますので本日うかがわせて頂きました。

おいしくて景色を見ながら夢中でいただきました。ごちそうさまでした。おいしかった。

ドライブ中通りがかりに看板を見て飛び込みました。丘の上から海を見下ろす景色、自然いっぱいの中で頂く料理はどれも一手間いるなあと感心させられるものでした。

ご主人の穏やかな雰囲気と相まって、とてゆったり静かなひと時を過ごすことが出来ました。ご馳走様でした。

景色も良く、日頃のあわただしさを忘れ心のリフレッシュもできました。

今回は友人と一緒に邪魔させて頂きましたが、次回は家族と一緒に是非美味しいお料理と景色を楽しませて頂きたいと思っています

オーナーさんの丁寧なサービスに感激し、またデザート、お料理も大変美味しく、このお店が大好きになりました。

初めて来た時も犬を連れていたのですが、嫌な顔一つせずテラス席に入れて頂き、とてもうれしく思いました。家から少々遠いのでなかなか来られないのが残念ですが……。これからも度々来ます！

Pechéのココナッツタルトを何時も逃がしてしまうので、来年こそは7月にPechéに行きたいなと思います。

数年前のクロワッサンで見たのを思い出して来ました。とても素敵な所で料理もおいしかった！また来ます。

春陽亭様

「テラスのそよ風」第12号、楽しく拝読いたしました。

未だ、一度しか伺っていないのですが、貴誌のお蔭様で、何だかとても親しく思えます。

是非、またあの美味しくて、ゆったりと過ごせるお食事のひと時を・・・と思っております。

ワイン大好きなのですが、アッシーを確保しないといけません。目下、作戦を練っております。

テラスのそよ風のお礼まで 鈴木ゆみ
(東京都文京区)

車いすハイヤーで東京から……。

お陰様で、春陽亭は元々遠方からお見えいただくお客様が多いのですが、先日、これは初めて！というケースがありました。

なんと、車いすサポートハイヤーで、わざわざ東京から御来店いただいたのです。

このお客様は、以前車いすサポートハイヤーで、伊豆に旅行に見えた際、当店でお昼を召し上がっていただきました。

とても喜んでいただけたご様子で、「今回来れなかった他の家族を、ぜひ春陽亭に連れてきてあげたい。」とってくださいました。

そして**本当に、その言葉通りにまた御来店いただいた訳です。**

自家用車で来るだけでも大変なのに、本当にありがたい事です。

このお客様に、当店をご紹介いただいた『車いすサポート・東京ハイヤー』様は、熱海にある大手企業施設の責任者をされていた当時、当店を良くご利用いただきました。

退職後、東京に戻ってこのお仕事を起業されたそうです。

近場の送迎から、車いすのままの旅行まで、いろいろなケースに対応されているそうです。

もしかしたら、このようなサービスにご興味のある方がいらっしゃるかもしれませんのでご紹介させていただきます。

車いすサポート・東京ハイヤー有限公司
03-5747-1413(インターネットでもこの番号で検索できます)
東京都大田区久が原4-14-11



【年が明け、1/8から3/12までの2ヶ月間 「第62回熱海梅園梅まつり」を開催します！】

明治19年に開園した「日本一早咲きの梅」で知られる熱海梅園は、毎年11月下旬～12月上旬に**第一号の梅の花が開きます**。樹齢100年を越える梅の古木を含め、約730本:64品種の梅が咲き誇り 早咲き→中咲き→遅咲きと、順番に開花していくので、お祭り期間中充分に梅をお楽しみ頂けます。

期間中は、**芸妓連演芸会**や**野点茶会**、**歌謡ショー**、**琴演奏会**、**甘酒無料サービス**など、様々なイベントをご用意し皆様のご来園をお待ちしています。

ぜひ、熱海の温泉と梅を楽しみにいらして下さいね。

平成18年1/8～3/12

◆◆第62回熱海梅園梅まつり



熱海芸妓連演芸会



春陽亭庭内**50本の梅もこの時期きれい**です
海をバックに 紅梅白梅が見れるのは なかなか珍しい
とよく言われます

湯河原 幕山梅林 『梅の宴』 1月28日～3月19日

四季を通じ雄大な自然景観と出会える「幕山公園」の山麓斜面に、約4,000本の紅梅・白梅がさながら“梅のじゅうたん”のごとく咲き乱れ、園内は梅の香りに包まれます。熱海梅園とはまた一味違った梅の名所です。

梅林ライトアップ2月25日(土)～3月12日(日)18:00～21:00

【梅の宴に関するお問合せ】 湯河原町観光課 0465-63-2111

編 集 後 記

『テラスのそよ風』第14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います。

どうぞ、お楽しみに！

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



店主 漆畑孝司