

仏蘭西料理 春陽亭

## テラスのそよ風

Vol.19

2007 秋



菓子工房 ペシュ

## 店主のひとり言 from Atami

皆様、こんにちは。  
春陽亭の店主、漆畑孝司です。

暑い夏の終演を告げるようにヒグラシが鳴き、やがてそれも虫の音に変わり、秋がめぐってまいりました。過ごしやすい陽気が、夏の疲れを癒してくれるようですね。

ところで秋と言えば、味覚の秋、行楽の秋、紅葉狩り、お月見・・・などなど、あなた様は何を思い出しますか？

春陽亭の森は落葉樹が多いですから、紅葉はします。ただ寒冷地とちがって、一気に色が変わらないのです。いっぺんにガラッと変わってくれれば、それなりに迫力あるのですが、樹木の種類別に順番に色づいていきます。さくら・うめ・かきなど、早いものは9月下旬位から。クヌギ・コナラなど遅いものは12月下旬くらい。

少しずつ、控えめに移ろう、微妙な秋を感じていただけると嬉しいのですが・・・。

また、11月中旬～の奥湯河原から大観山にかけてのルートは、紅葉狩りと美しい山の景色も楽しめるドライブコースとしてオススメです・・・気持ちいいですよ。

空気が澄むにつれ、遠方まできれいに景色の見える日が増えてまいります。爽やかな秋の風と日差しの中で、美しい景色を楽しみながら、ディナーより優雅なランチをお楽しみください。

また、そんな昼間の魅力はは当然ですが、秋の宵『お月見のディナー』などもいかがでしょうか？銀色に輝く月下の海を眺めながら、心やすらぐ風流な秋のひと時を、お過ごしいただけるものと存じます。

## ■お月見のご参考にして下さい。

9月26日 (水)	月の出17:06	月齢14.1
9月27日 (木)	月の出17:36	月齢15.1
9月28日 (金)	月の出18:08	月齢16.1
9月29日 (土)	月の出18:44	月齢17.1

10月26日 (金)	月の出16:36	月齢14.4
10月27日 (土)	月の出17:17	月齢15.4
10月28日 (日)	月の出18:06	月齢16.4
10月29日 (月)	月の出19:04	月齢17.4

11月24日 (土)	月の出15:50	月齢13.7
11月25日 (日)	月の出16:44	月齢14.7
11月26日 (月)	月の出18:58	月齢16.7



■「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。お客様にもっともっと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。

# shunyoutei.com ホームページ完成



当店ホームページが出来上がりました。

HP制作デザイナーの病気入院などアクシデントもあり、オープン予定が大幅に遅れてしまい申し訳ありませんでした。

ぐるなびと併せて、お店の情報をお届けしてまいりたいと思います。

当店のホームページは、業者さんにおまかせではなく、原稿も気合を入れて全て書きました。

構成もご覧いただきやすいように工夫しています。

是非ご覧くださいませ。

## ◇ 熱海・湯河原 秋のイベント ◇

### 熱海 秋季花火大会

9月17日(月) 10月2日(日) 11月8日(日) 12月2日(日) 12月9日(日) 12月23日(日)

### 熱海湾ファンタスティッククルーズ

9月7日～10月21日の間の 金・土・日 夜、海上から熱海の夕景を楽しむクルーズです。  
所要時間40分 料金500円 受付/16:30 出港/17:00

10月上旬～12月下旬 湯河原みかん狩

11月下旬～ 湯河原 池峯もみじの郷 一般公開

11月下旬 熱海梅園もみじのライトアップ

# クリのタルト誕生秘話

ペシュの秋冬のタルトとしてご好評いただいている『クリのタルト』。  
今回はその誕生秘話をご紹介します。

ペシュを始めた当初から、クリのタルトを作りたかったのですが、当時は思うような原料のクリが見つかりませんでした。

あれも駄目、これも駄目と、試作を繰り返すこと3年。

やっと、イメージ通り味に仕上がるクリに出会いました。

これが今召し上がっていただいている、イタリア産のクリです。

当然気に入っておりますが、やや難点もあります。

やはりラテン系というか、ちょっとアバウト、品質にばらつきがあるのです。

クリはラム酒のシロップで柔らかく煮て使いますが、わずかとは言え、いくら煮ても柔らかくならない粒があるのです。

これが混ざってタルトの中に入ると、食感がとても悪くなってしまいます。

したがって、クリを煮込む過程で、怪しげな粒をピックアップする作業が欠かせません。

煮立つ鍋の中、湯気にかすむクリの粒を凝視して、不良粒を探して見つけて拾っていきます。

こうして味も食感も納得できる『クリのタルト』が完成しました。

クリのタルトは10月上旬より販売します

詳しくは ペシュまでお問合せください

■湯河原 0465-63-4161

■小田原 0465-21-5833

## お客様の声

『お客様の声』をお寄せいただきありがとうございます。  
ございます。

スタッフ一同、心より感謝申し上げます。

温かいお言葉に、ただただ感謝です。

これからも、沢山の喜びの声がいただけるように、頑張っまいります。

とても満足のいくコースでした。  
特に魚料理の伊勢海老は、半身ではなく殻もはずされていて、とても食べ易くて美味しいものでした。

窓からはるかに大島がのぞめるロケーションも素晴らしく、本当に良い記念日(結婚記念日のディナーで伺わせていただきました。)になり、はるばる東京から伺った甲斐がありました。

どうもありがとうございました。

東京都 松澤さま



初めてきましたが、期待以上でした！！

前菜もとてもボリュームがあり、一品一品、一皿一皿がとても丁寧で、じっくりと楽しみながらいただけました。

愛情のこもったお皿に感動しました。

塩見の加減が絶妙で、ソースもしっかりとしているのに後味がすっきりしていて、とても好みます。

窓からの海と空の広がりのある景色もごちそうでした。また来ます。いつまでも変わらない姿でありつづけて欲しいです。

埼玉県 高橋さま

今日はとても美味しかったデス。ごちそうさま。

今回は主人と出会って2年目の記念の旅行で湯河原に来ました。

ペシュでチラシを見て、予約しました。

チラシを見た時は、ちょっとゼイタクかなあ～、高いなあって思いましたが、来てみて納得です！！

すごくおいしかったし、景色も良いし、静かにゆったりとした気持ちで夕食のひと時をすごすことができました。

また2人で来られるように、明日からも一生懸命働こうって思いました！！

今日は残念ながらもりだったので、次は晴れた日のランチに来たいな……

友達にもぜひ紹介したいと思います。

ホントにごちそうさまでした。

神奈川県 山口さま

# 久々にはずしてしまいました

全盛期のロマネ・コンティと比較され、ロバート・パーカー氏が100点を付けたワイン『1996グリオット・シャンベルタン』をつくった『クロード・デュガ』。そのファミリーのネゴシアン・ブランドが『ラ・ジブリオット』です。ネゴシアンものといっても、デュガ家のワイン。伝統的な方法で丁寧なつくり、ブルゴーニュ最高のワインを目指しているそうです。

そんな、『ラ・ジブリオットの2004ブルゴージュ・ルーージュ』を飲みました。長熟型の作り手なので、まだ味が出てきていないのでは？・・・と心配しつつも抜栓したのですが、これが美味。当然、熟成感はありませんが、ゆたかな芳香とたっぷりとした果実の凝縮感もあり、並外れたACブルゴーニュでした。

これだけ美味しいなら、こちら大丈夫かな？もっと寝かしておくつもりだったのですが、つい欲を出して『ラ・ジブリオット2004ジヴレイ・シャンベルタン』を抜栓したのですが……。

もともと長熟型の作り手は、格上の物になればなるほど、その傾向が強まるのは普通のことなのです。別にワインが悪い訳ではないのですが(開けた私が悪いのです)、その味は飲み頃にはほど遠く、春を待つ厳冬の花芽のように固く閉じていて、



本来の美味しさとは別物でした。抜栓して何時間も経ってから、ようやく少し柔らかくなってチラリッと片鱗を垣間見せてくれました。

このワイン、少なくとも1年間はセラーに封印です。本来の美味しさを楽しめなかったときは、けっこうショックです。久々に、しっかりはずしてしまいました。



## 秋の卓上を彩る花 秋明菊

シュウメイギク、キンポウゲ科アネモネ属

### 店主ご挨拶

30年物のアンプがついに壊れてしまいました。修理にはかなり費用がかかるので、仕方なく買い換えました・・・と言っても中古ですけど。なんと16年も新しくなりました！中古とは言え整備品！



店主  
漆畑孝司

細かい音も、ちゃんとクリアーに出ます。音そのものはこちらの方が正確だと思うのですが、前のアンプの、特に往年のジャズなどを流した時の、ぐいぐいくる音像の押し出し、熱気が伝わるような温度感。細々した欠点を皆許せてしまう魅力がありました。あのおおらかさは、捨てがたい。

### ●

### 編

### 集

### 後

### 記

『テラスのそよ風』19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。

ところで最近、『春陽亭からの案内が来なくなった』そんな方はいらっしゃいませんか？

そんな時は、ぜひ一声かけて下さい。失礼にあたってはいけませんので、発行を少し控えています。お客様のご意向がわかれば安心してご案内できますので今後ともよろしくお願い申し上げます。

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