

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。

早春の庭を彩った、梅の花の記憶もまだ覚めやらぬうちに、3月下旬から4月上旬にかけては、ツツジや桜が咲き誇り、華やかな、明るい春色に景色を染めます。山桜や八重桜、そしていろいろな草花が、庭のあちらこちらから顔を出し、毎年の事ながら、よくこんなに隠れていたものだと、驚いてしまいます。

そしてサツキの咲くころには、色とりどりの木々の芽吹きが森を包み、いきいきと輝く若葉は、未来に対して希望に溢れてるように見えます・・・ちょっと羨ましいですね。・・・でも、華やかな春に目を奪われがちですが、足元に咲く、春ランやイカリソウなど、控えめで、ひそやかな春も楽しんで下さいね。

そういえば、以前お客様からお話を伺って驚いてしまいました。最近貸し切りバスの料金が下がっているの、首都圏からのグループ旅行なら、JRの座席指定も貸し切りバスも、ほとんど交通費が変わらない・・・との事。どうりでバスのご利用が増えるわけです。

お客様いわく『乗り換えの心配や手間もないし、気兼ねなくワインも飲めていいよ・・・！』
たしかにそれはいいですね。

そんな訳で、たまのことですが、春陽亭国道入り口にバスが止まっても、団体様をメインにした営業スタイルに変えた訳ではありませんから、心配しないで下さいね。ドライブインに挑戦するきは毛頭ありませんので・・・。

そういえばこんなことがありました。
キャンセルがでて人数が減ってしまったとは言え、大型バスでお客様が6名さま！！！！
これにはさすがに驚きました。
事情を知らない方は、国道入り口に止まっている大きなバスを見て、きっと大勢の団体様が食事に来ているのだと思っただけでしょうね。
しかし、その実態は・・・。

バスなら飲酒運転の心配もないし、安心して、楽しいお食事を過ごしていただけるなら、それはなによりなのですが、ちょっと不安なのが『バスの大型化』です。

以前は、10～20名様のごグループですと、たいいてい中型バスでした。

中型バスですと、当店国道入り口に、割合駐車しやすいのですが、大型バスになると、なかなか難しいようです。

もともとバスは想定外とはいえ、駐車に悪戦苦闘する運転手さんを見ると申し訳なく思います。出来る事なら、ご苦労がないように改善したいところですが、現実的になかなかよい方法がありません。

バスでのご来店は、現状で差し支えない範囲で承っております。

なにとぞご了承下さいませ。

仏蘭西料理春陽亭

テラスのそよ風

Vol.21

2008 春



菓子工房ペシユ

■「テラスのそよ風」は、仏蘭西料理・春陽亭及び菓子工房・ペシユ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。

花桃・・・今年はお休みです

50本の梅の花と、ソメイヨシノなど15本の桜の花のちょうど間に、1本だけですが、真っ白な花を沢山咲かせる、花桃の大きな樹があります。

桃の木は、果汁をたっぷり含んだ果実が甘いのはご承知のとおりですが、樹液も相当甘いそうで、美味しさに誘われてか、わるい虫がつきやすく、そのため早く枯れてしまう事が多いようです。

春陽亭の庭にあるには花桃ですので、生り桃ほど樹液は甘くないのかもしれませんが、こんな大木まで生長した桃は、ちょっと珍しいのではないかと思います。

しかし年月を重ねるうちに、やはり虫でもついてしまったのか、樹の勢いが弱ってまいりました。

このまま枯れてしますとかわいそうなので、昨年思い切って枝を大きく切り詰めて、一年花を休ませることにしました。

そのような訳で、今年のお花は、残念ながらお休みさせていただきます。

元気になって、来年の春はまた花咲く予定です。

ぜひお楽しみにして下さいね。



消えたビンビール

アレッ！いつのまに……？

メニューをご覧になって、瓶ビールがなくなっていることに、お気づきのお客様もおられる事と思います。

当店をご存知のとおり、お車で来店される方が多い為、お酒を召し上がるケースは限られています。

とはいえ、乾杯の雰囲気用にビールを少々、といったご注文は間々ありました。

しかし飲酒運転の罰則強化に伴って、そのようなご注文も……。

情けない話ですが、瓶ビールを仕入れても賞味期限内に売り切れず、沢山売れ残るようになり(…最初のうちは、期限切れを自分で買って飲んでいました。)、しかたなくメニューから削除した次第です。

別にフランス料理だからビールを置かないとか、そのような意図ではありませんので、誤解しないで下さいね。

その代わりといっちは何ですが、ご好評のレーベンブロイの生ビールは、これからも続けていく予定です。

忙しいときは少々面倒ですが、鮮度・品質を保つため、業務用の一番小さい5リットル樽を使用して、美味しさを守っていきたいと思います。

ドイツのビールというと、ヘビーな味を想像しがちですが、このタイプはちゃんとした味わいを持ちながら、すっきり・雑味・くせのない柔らかな口当たりで、お食事にもよく合ういい味だと思えます。

それにしても、メニューから瓶ビールが消える時代がやってこようとは、思っても見ませんでした。

……世の中何が起きるか、わかりませんね。



神秘的な自然派ワイン

ビオデナミワインを代表する作り手 マルセル・ラピエール（シャトー・カンボン） のボジョレー・ビラージュ2005

3年ほど前だったと思いますが、ワインの輸入業者さんから紹介されました。

『普通のボジョレーのイメージとは全然違いますよ、柔らかく・深みのある味わいで……』

当時はビオデナミワインなんて言葉も不勉強ながらまだ知らず、説明を聞いても分かったような、分からないような、そんなことで本当にワインの味が変わるのかな？と、いささか懐疑的でした。

しかし熱心に勧められて、勉強がてらためしに仕入れしてみました。

半年くらいセラーで休ませてから試飲をしてびっくり、本当に味が違います。

華やかな果実風味や渋みは少ないのですが、温かみ、深み、たっぷりとした味わいがあり、お料理の良き伴侶として適用範囲の広い、とてもいい感じ！

同じ産地・ブドウの品種でも、作り手・製法でこんなにも変わってくるのかと、ちょっと感動しました。



※普段私たちが漠然と考えている、無農薬有機栽培などの自然農法も、細かく見るといろいろなタイプがあるようですが、大きく分けるとビオロジックとビオデナミになるそうです。

ビオロジックは、私たちが一般的にイメージする自然農法といえるかと思います。科学肥料などを使用しない生産者が無農薬で栽培した葡萄から出来たワインで、自然環境に配慮して造られたワインです。

ビオデナミのワインは、ビオロジックの取り組みに加え、天体の動きなど宇宙との関係に基づいた特殊な農業歴、ビオカレンダーにしたがって造られたワインをいいます。

ビオデナミ農法というのは、特にワイン造りのために考え出されたものではなく、ルドルフ・シュタイナーという“哲学者”が昔ながらの（人工肥料、化学農薬が存在しなかった時代）の農法を復活させようと提唱した農法で、100年ほど前に研究、体系化されてきたそうです。内容はかなり複雑らしく、月や惑星などの天体の動きに合わせて種まきや収穫など、細かな農作業が行われるそうで、現代的なワイン作りのテクニックには否定的というか、用いないようです。

それは素晴らしい事ではありますが、安定した品質のワインを造るために積み上げてきた現代のテクニックを使わないわけですから、それなりのリスクや難しさがある農法だと思います。誰もが簡単にビオデナミ農法の名人になれる訳ではないでしょう。現代の評価の高い生産者はほとんどビオロジックかそれに近い農法で生産していますし、ビオデナミは神秘主義が過ぎると距離を置く考えもあるようです。

私的には、いろいろな考えや流儀があることは良いことだと思います。ビオデナミもビオロジックも、良心的な生産者であれば、目指すゴールにそう違いはない訳ですから……。

お客様の声

■S保育園の団体でそちらに行きました。お土産に買ったタルトも美味しかったです。みんなの評判もとてもよくて、姉妹園も行きたいとの事なので幹事を紹介します。

東京都 Kさま

■今回も前回も、とても美味しく、すばらしいお店と思って、何度もこれからも寄らせて頂きたく思っております。ご馳走様でした。

東京都 植田さま

■前によりましたが一杯でした平日なのでゆっくり食事ができました彩りもよく、味も美味しく、楽しい時間を過ごす事が出来ました ありがとう

静岡県 望月さま

■13日、ランチをいただいたKでございます。娘と二人で参りました。期待以上のお料理とデザートに大満足！！また、素晴らしいロケーションも最高でした。サプライズのバースデーケーキには感動いたしました。実は・・・娘、美帆のブログ(ヤフーで唐沢美帆で検索して下さい)にも、いただいたお料理を載せて頂いております。(勝手に掲載して申し訳ありません) 現在、ホリプロに所属しており、今年はミス・サイゴンにも出演いたします。

『お客様の声』をお寄せいただきありがとうございます。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、頑張ってみます。

これをご縁に応援していただければ幸いです☆素晴らしい、おもてなし、ありがとうございました。
東京都 K・Mさま

■とても美味しく楽しいお食事ができました。ありがとうございました。テーブルに美しいお花が飾られていて綺麗でした。大好きな水仙でしたが、お食事の場所には、香りがつよくふさわしくありませんでした。折角の美味しいお料理が、その為にちょっと残念な気がいたしました。

■お料理・サービス・雰囲気、どれも素晴らしく、最高の誕生日になりました 子連れでお騒がせしました 定期的にまた来たいです

東京都 大山さま

■毎年記念日に来ています。本当に楽しみです。紹介してくれた義父は昨年亡くなりました。本当は一緒に一度来てみたかったのですが、残念です。今年も美味しいお料理をありがとうございました。

■UCカードパンフレットを見て、インターネットでホームページ参考にして来てみました 期待以上でした。

東京都 Yさま

店主ご挨拶

普段なら、春先の悩みの種は花粉症。ポッとして、ただでさえ脆弱な思考回路が、ますます機能不全に陥ります。しかし、今年の悩みは、原材料の高騰です。あれもこれも、花粉を吹き飛ばすほど、衝撃的！



店主
漆畑孝司

実はこの2年くらい、ユーロ高などの影響で、輸入食材はじりじり値を上げておりました。そこに加えて最近の大幅値上げ、2年前と比べると、2割3割増しは当たり前、ひどいものは倍増です。さすがにここまで来ると、今のままでは、お料理のクオリティーを守るのが厳しくなっています。……………実に悩ましい、困っております。

●

編

集

後

記

『テラスのそよ風』21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るませんか？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