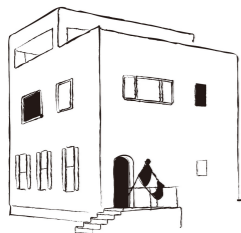


友と囲む食卓 0013

2015年11月



タヴォラ アミーカ 榮楽亭
〒950-0954 新潟県中央区美咲町1-25-15
TEL & FAX 025-374-0261
<http://tavola-amica.info/>

秋トマト

寒さが増すにつれ、形状も切り口も、そして味わいもびっくりするほど上がってきました。トマトの味を前面に出すようなクリーム仕立てのスパゲッティとしています。

ラディッキオートレヴィス（赤チコリ）の原種の数々

サラダ野菜の一番おいしい季節です。夏から秋にかけては、ただ青く、苦かったチコリですが、寒さが増すにつれ、赤紫になり軽い苦みが残る上に甘みも増し、味わい深くなっていきます。生ハム、生サラミ、鹿のカルパッチョとの相性もぴったりです。

ジビエ

夏にも害獣駆除の鹿が何回も送られてきました。猟師によると夏鹿が最高の味だということですが、それは鹿の味が深く感じられるということでしょう。私の店では猟師の皆さんより、気持ち熟成を短くして、くせのない味に仕上げています。今期も、鹿、猪他どんどん送られてくると思いますが、部位により調理法が変わりますので時々の味を楽しんでください。

クリスマス料理

例年通り、24日に限らず前後数日間用意させていただきます。基本5000円コースで提案しますが、小さなお店ならではの融通がいくらでもききますので、お好みの料理、ジビエ料理、苦手な食材など何でもご相談下さい。7名様から貸し切りもできます。またランチタイムでのご予約も承ります。特別なデザート、キャンドルと花のディスプレイで素敵なクリスマスを演出いたします。

年末のオードブル盛り合わせ テイクアウト

昨年同様、12月31日のお持ち帰り用として、御予約を承ります。(12月25日までの要予約)
3000円から御予算に合わせて組みさせていただきます。

ホームページ

この「友と囲む食卓」より新しい内容が示されています。「ギャラリー」のページには新作に絵がのっていますので是非御覧下さい。

ギャラリー

8月の名古屋丸栄デパートでの個展では、30年来ほとんど本画として描けなかった風景画を、額なしでうめました。ふっきれた思いで10月に愛知県美術館に出品した作品は、「ルッキングバック」と題し、昔の作品を見返して練り直したファンタジーです。しばらくこの作業を続けて進みたいと思っています。娘のホタルの絵も3年目となり、驚くほどの変化をみせています。

