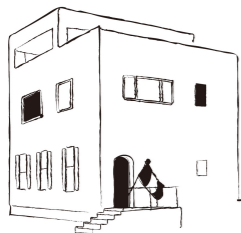


# 友と囲む食卓 0016

2017年3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/>

## 鹿肉料理

養老山脈での猟。今期は、猪はやや少なかったようですが、鹿は相変わらず捕れています。肉もずいぶんいい部位を送ってくれるので、定番のキノコ入りシチューの他、予約の方にはカルパッチョやステーキを味わっていただいています。今年の忘年会、クリスマス料理は、ほとんど鹿肉のリクエストとなりました。また、2年ぶりに作った鹿のミートソースは必要以上にまろやかにせず鹿らしさがかかるように仕上げ、手打ちのフェットチーネ(タリアテッレ)に和えています。もう猟期は終わりですが、友人達は害獣駆除として猟を続けますので、冬よりは少なくなってもほとんど一年中提供できると思います。新鮮なので癖は感じません。

## ハヤシソース

曾祖父から伝わるハヤシソース。もちろん私は父から受け継ぎました。伝統の基本の味は変わらなくても、時代によって手に入りにくくなる材料もあります。特に牛肉は私の代になってからも何度か求め直しています。また、産地、季節によって扱いが大きく変わるのがハヤシソースの味を決める玉ねぎです。年間を通して同じような味に持っていくためには、仕入れから炒め方まで神経を使います。絶やしたくない味を作り続けるため、そのままスパゲッティのソースとしてメニューにのせていますが、ハヤシライスを食べたい方は予約いただければご飯を炊いておきます。

## プッタネスカ

前号でもお伝えしましたアンチョビ、ブラックオリーブ、ケッパー等を入れたトマトソースです。当店では春と秋に生トマトが主流となるためトマトソースを使った料理が少なかったこともあり、多くのお客様に注文していただいています。また、イカや魚料理にもコクのあるソースとしてとても良く合います。

## 京の筍

4月に入ると京都の親戚の八百屋さんからタケノコが送られてきます。米のとぎ汁も糠も使わずに野菜、香辛料を入れてゆで上げ、ゴロンゴロンと大ぶりに切ってゆで汁をスパゲッティに含ませます。ダンボール一杯が3~4日で売り切れてしまいますが、いつ送られてくるかは予告ができません。食された方々からは、また食べたいので入荷したら知らせてほしいという要望が出ています。まだ召し上がっていない方、興味のある方は、3月末頃までに連絡いただければ到着次第電話でお知らせします。

## ドルチェ (菓子) のテイクアウト

2月1日菓子製造業の許可がおりました。小さな厨房なので、「ティラミス及びシフォンケーキ・パウンドケーキ他焼き菓子」のテイクアウトに限った限定免許ですが、今までより皆様の御要望に柔軟に対応できるようになりました。ティラミスは20cm × 15cm × 高さ3.5cmほどで2800円になります。3日前までに予約いただければ当日の朝に製作します。焼き菓子は少しずつ試しながら店頭販売していくつもりです。

## 個展案内

### 小島伽藍 日本画展 一花一

4月15日(土) ~ 4月30日(日)

休館: 火曜、水曜

エムスタジオ 江南区袋津 1-3-4

TEL & FAX 025-383-1026

古式生紙を生かし黒・白・金をのせた無彩画を中心に発表します。また、穏やかな天然顔料の彩色絵、大版のクロッキー等もお楽しみ下さい。

ローマのホテル学校で学び、トレヴィゾの家庭滞在で身に付けた伝統の味皆様の御来店を心よりお待ちしております