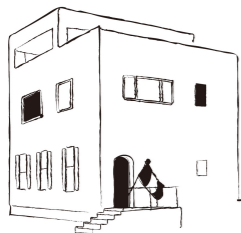


友と囲む食卓 0017

2017年10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/>

秋トマトとジェノバ風ペースト

10月頭から秋トマトが始まりました。品種はリンカ。昨年まではずっと「生クリーム仕立て」を味わっていただいていたのですが、今年は秋になっても作り続けている「バディリコのペースト」とパルミジャーノを合わせた「秋トマトとバディリコ」も登場しています。夏からメニューにのせていたトマトソースを使った同様の料理が好評だったため、今回初めての試みです。

アオリイカ

よく「刺身で食するには一番おいしい」と言われるアオリイカは秋が旬です。冬から春のヤリイカ、夏のケンサキイカ（アカイカ）に比べると、コリコリとした食感が面白く感じられますよ。

猟期に入ります

11月から大型獣の猟期に入り、毎週、友人と7~8人の仲間が集まって岐阜と三重にまたがる養老山脈で鹿や猪を狙います。仕留めた翌々日に生の状態で届く肉は、何才くらいの雄か雌か、捌いた時の状態を確認して、寝かせる日数と調理方法を決めます。この店でジビエ料理を始めた頃は男性からの注文が中心でしたが、柔らかくくせのない味が周知されつつあり、今では女性も積極的に食されています。

焼き菓子

店頭では卵・バター不使用の甘くないおつまみクッキーやカルピスバター・きび砂糖など、上質な材料を使った焼き菓子を販売しています。

1袋300円前後
くるみとハーブのクッキー・パルミジャーノチーズクッキー・バラのクッキー・フレッシュローズマリーのサブレ・ラベンダーのサブレ・サブレショコラ・国産レモンクッキー・マロンケーキ・ローズケーキ etc.

ご来店の際に求めて下さる方も多く、嬉しい限りです。大量生産はできませんが、定番から新作まで心を込めて作ります。

忘年会&クリスマスディナー

- 忘年会、新年会は基本3,500円からのコース料理を用意させていただきます。8名様より貸し切り可能です。また、大皿パーティー料理にも対応できますので、内容、値段等御相談下さい。
- クリスマスディナーは12月22・23・24日
今年はフルコースの肉料理を3種の中から選んでいただきます。
 - 1) 若鳥の猟師風煮込みキノコソース 5,000円コース
 - 2) 本州鹿の赤ワインソース 5,500円コース
 - 3) 米沢牛のシチュー 6,000円コースフラワーキャンドル、プレゼピオ（イタリアのクリスマス飾り）もお楽しみに。

年末テイクアウト

- オードブル盛り合わせ
生ハムを中心としたイタリアンオードブルに昨年とは一味異なる趣向を考えています。1パック5,000円
- ティラミス
父も私もティラミスの発祥地トレヴィゾで暮らしたことがあります。私が住んでいた頃はローマでも未だ2軒しか出していないと聞かされていましたが、トレヴィゾではレストランでもケーキ屋さんでも各家庭でも、それぞれのスタイルのティラミスを作っていました。
約20cm×15cm×高さ3.5cm 2,800円

お渡し12月30・31日

お申し込みは27日までお願いします

個展のご案内

ギャラリー桃水

小島敏裕—伽藍—日本画展

2017年10月～2018年3月

月・木・土・日／11時～15時

愛知県一宮市下川田町3-4 TEL 090-1986-2038

昨年、小学校時代の恩師、吉田先生が奥様の実家をリフォームしてギャラリーを設けられました。それなら是非にと個展を申し出たところ快諾していただき、しかもずいぶん長い会期を呈示されました。さすがに遠すぎますが一応お知らせします。尚、ご来館の際は事前にご一報をお願い致します。また、近くには私の父の代に一番長く働いてくれた職人が、とんかつ洋食店「とん茂」を営業されています。大正始めからの伝統を今に受け継ぎ、米の衣の「こがねかつ」、曾祖父が始め、父が現在の形にした「みそだれ」を作り続けてくれています。懐かしい本物の味を案内させていただきます。

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