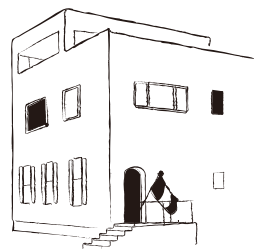


友と囲む食卓 002

2010年8月



タヴォラ アミーカ 榮楽亭 小島敏裕
〒950-0954 新潟市中央区美咲町1-25-15
TEL & FAX 025-374-0261

秋の食卓

毎年、いきあたりばったりで楽しむのが秋の食材です。残暑がきびしかったり、思いの他寒さが早かったりと、気温によって好まれる料理は大きく変わりますので、魚介も野菜も目移りしやすい季節です。昨年はカキノモトもずいぶん使いました。品質の安定してきた秋トマトも、旬の食材との組み合わせで、独特のパスタや肉料理に活躍してくれるでしょう。

裏メニュー紹介

準備の都合上、今のところ、予約のコース料理、パーティー料理のみに時々入れている、地方色たっぷりの伝統料理です。

●うなぎのリゾット

ヴェネチアの北、トレヴィゾ郊外にある、何代も続いたうなぎ専門店の看板料理。古い友人の店ですが、門外不出の調理法の特徴は、魚臭さが全く感じられない濃厚な味です。

●ポレンタ エ バカラ

ポレンタ：とうもろこしの粉を湯で練ったもの

バカラ：干し鱈料理 この場合は何日か水でもどした鱈を、たたいてほぐし、ペースト状に調理します。

父の代から続けている、私の得意料理であり、大好きな料理です。

帆船模型

この春、3年前のオープン当初より計画していた帆船模型の展示が整いました。

榮楽亭三代目の父が30年にもわたって作り続けてきた中の、五漕を名古屋から車で運び特製ケースに納めて俯瞰展示しています。

パイレーツ オブ カリビアンの世界の原型ともいえるたたずまいで、なかなか見る機会のないものだと思いますよ。

名古屋へ出張料理

新潟の食材をふんだんに使い、季節をずらした数回にわたる企画で、名古屋の友人のレストランで伝統的なイタリア料理の会を催します。

第1回として10月28日(木)～11月1日(月)の間、休業とさせていただきます。

個展のご案内

小島我乱 日本画展「花と樹」

11月2日(火)～10日(水) 新潟絵屋

絵屋では2年半ぶりの個展です。今回は昨年末から今年始めにかけて制作した花の絵と、久しぶりに本画に取り組んだ巨樹を中心に展示する予定です。

Torvaldo Amico