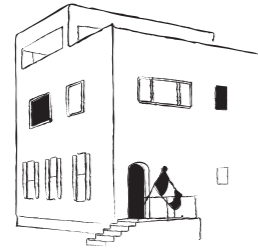


# 友と囲む食卓 008

2013年3月



タヴォラ アミーカ 榮楽亭

〒950-0954 新潟市中央区美咲町1-25-15

TEL & FAX 025-374-0261

<http://tavola-amica.info/>

## ジビエ

今季は、猟期が前後半月ずつ長くなり、昨年11月初頭から鹿肉が何度も送られてきます。猟から1日で届く生の荷の中には心臓(ハツ)や肝臓(レバー)が“あずき色”の新鮮な状態で入っていることも度々で、私にとっても初めての体験なので色々試しています。生肉の方は1週間ほど熟成させ、いつものシチューの他、八丁みそや名古屋の地みそを軽く混ぜた煮込みが思いの外喜ばれています。

また、久しぶりに届いたイノシシは軽く3日ほど寝かせてビール煮込みにしてみました。鹿より菌ごたえはありますが、くせは感じられません。

## ティラミス

昨年暮れから久しぶりに作り続けています。父が45年前に滞在した街が発祥の地であったため、私も高校の頃から手伝って作っていました。今のレシピはもう少し複雑ですが、現地(トレヴィゾ)に行けば、当時と全く変わらないディスプレイでウィンドウに3段ティラミスが何台も並んでいる様子はまるで老舗の和菓子屋さんようです。

## 小皿料理

ランチセットでも、ディナーコースでも、小皿を組み入れ、今までお出しできなかった伝統料理や季節の野菜料理など、より自由さを持って提供できるように試みています。

## 魚介料理

普段は最低限の魚介しか用意しておりませんが、イタリアでの修行時代の4分の3は魚専門店で働いていたので、予約の際に申し付けていただければ人数に応じた季節の魚料理を用意致します。

## 冬野菜

### ・キャベツ

新潟の雪下キャベツの美味しさは感動ものです。今年は久しぶりにロールキャベツを作り続けています。父から教わった調理法でゆで過ぎず、肉よりもキャベツたっぷりに巻き、自家製デミグラスソースであえるのですが、今年は初めてベシヤメルソースでグラタン仕立てにもしてみたら全く別ものに化けました。

### ・ラディッキョ(チコリ)他 葉野菜

サラダは冬に一番味がのります。イタリアのチコリを春にまいても、夏の収穫時にはただ青臭く苦いだけの味になってしまいます。水原の友人が育ててくれる出荷しない無農薬の10種類ほどの葉野菜はそのまま味わっていただく、ほんのわずかの塩とオリーブオイルであえています。

### ・ほうれん草

長さ50cm以上に成長しても、太い径にもしっかりと甘味があります。基本はフィレンツェ風のクレープ包みのグラタンですが、今年はアスパラ菜を混ぜてほんの少し苦みを入れてみました。

### ・かぶ

かぶの葉のスパゲッティは、もう30年も前、ミラノの北、コモ湖畔のストレイザーホテル学校で、ヴェネチアサミット総料理長に教わったものです。せっかくだから葉だけでなくカブもしっかり入れようと考えた、家族も大好きな一品で、軽いにんにくと白ワインも入り、パルミジャーノでまとめてあります。

## お知らせ

すこやかパスポートの協賛店になりました。

会計の際にご提示いただくとお食事代を5%割引いたします。