



皆様の第2の食卓

Tavola Ganba 亭便り

0011号 2010.3.25 発行

発行者 Tavola Ganba 亭

南9条西18丁目1-1 旭山公園通

011-520-2600 Fax 011-520-2601

平日 12:00~22:30 日祝 12:30~22:30

定休日 毎週月曜日 第3火曜日

<http://www.tavola-918.com/>

Tavola Ganba 亭の姿勢

Tavola Ganba 亭のメニューは多彩です。でもすべてスタッフの自分が食べたいと思うものばかりです。よくお客様から「毎日つくっていると見るのも食べるのも嫌にならない?」と言われる。とんでもない!嫌になるところかできあがったお料理を運んでいる際によだれが出そうな位食べたいとおもうことがしばしばです。私を含めスタッフが休日にいきたいレストランは「Tavola Ganba 亭」です。店を退職しない限り不可能なことです。経営者としては嬉しいことです。これからも自分が食べて美味しいもの、自分が食べたいものをお客様に召上がっていただきたいと努力していきます。

店内は全席禁煙です。



食べたっい!

亭主の独り言

図書室



旭山公園通地区センター 南9条西18丁目 011-520-1700

以前にも書いたが歴史小説が好きだ。最近読んだ中では週刊誌に連載が始まったときに読み始めたがまどろっこしくてまとめて読もうと中断した塩野七生著の「ローマ人の物語」が良かった。これほどスリリングで次の展開が待ちきれない読み物は中々無い。待った甲斐があった。15年分15巻を一気によんだ。本好きに共通することは本を捨てることができないことだ。蔵書(格好付けた言い方をしたが段ボール箱に突っ込んであるだけ)が増殖するに任せるには住宅環境が許さない。やはり虫干しを怠るとカビも増殖するから。幸い Tavola Ganba 亭の隣に中央図書館の分室(旭山公園通地区センター図書室)があるので買わずに借りてすむのがありがたい。

今月の一皿

ポテトとベーコンのサラダ

ポテトの皮を剥きます。スライサーで細切りにします。水でさらしてから沸騰したお湯でさっと湯通しして水気を切ります。別鍋で細かくしたベーコンを炒めます。お皿にベーコンをしいてなかに湯切りしたポテトを盛りつけマスタードを効かした自家製ドレッシングをかければできあがり。ポテトとベーコンの相性とさっぱりしたドレッシングとベーコンがよく調和しています。また千切りポテトのシャキッとした食感も味の決め手です。Tavola Ganba 亭の30年来の定番メニューです。



スタッフから一言

國領 基紘 (魚座) 東京都出身

趣味
好きなもの

読書 インターネット
長いもの(麺類)
落花生、胡麻
織田信長

アンティパスト(前菜)付のコースが大変お得です。でも仲良しグループで色々なアラカルトをワイワイがやがやと取り分けて召上がるのも楽しいですね。



ミラノコース こちらにスパゲティがつかます

紅茶 Tè #4

#11P2

美味しい紅茶の入れ方ですが、先月号でお知らせしたように必ず新しい水（水道水）を使うこと。手鍋と茶こしを使う方法が一番簡単で良いでしょう。**ダーズリンストレートティー**①使うティーカップで必要なカップ数だけ水をはかり手鍋に②沸いてきて500円玉ぐらいの大きさの気泡が出てきたらあらかじめ用意した茶葉を投入。蓋をしてタイマーをセット。③所定の時間が来たら蓋をおさえて手鍋をゆっくりと円を描くように振る。④暖めておいたカップに均等に茶こしでこし入れる。最後の一滴までふりいれる。ティーバッグも同じようにすればおいしくできます。**アッサムミルクティー**①ティーカップを使って牛乳と新鮮な水を1対1の割合で手鍋に入れて火にかける②表面全体を細かい気泡が覆うようになったら茶葉をいれ火を止め蓋、タイマーをセット。沸騰させると吹きこぼれるのでご注意ください③茶葉が水分を吸って沈んでいたら茶こしで振り分ける。以上、ぜひお試しを



ダーズリンとアッサムの葉

旅の楽しみ



Tavola Ganba 亭の壁に左の2点のポスターが掛けてあるのをお気づきでしょう。これらはいずれもミラノで手に入れたものです。お金は出していません。左のものは本やさんの入りロドアーに貼ってあったものを数冊の本の購入と引き替えに無理矢理もらってきました。右は盗んできました。朝早くホテル周辺を散歩した際ビルの外壁に貼ってあったものをきれいに剥がしたものです。それを額縁店で表装したのです。大変だったのは折り目を付けず皺にならないように持ち帰る事でした。そんなエピソードのある記念品をいつも目にする事ができる場所に置いて見る度に楽しかった旅を思い出させてくれるのはとても幸せな事です。お金で買えない体験をするのも旅ならではの楽しみ。でもくれぐれもご用心。ポスターを剥がす時は左右を確認して窃盗なんかで警察のお世話になりませんように！！

鉄道往来危険罪

子供の頃自宅の前は青山通りR#246だった。いまと違って道幅も狭く(今の半分ぐらい)都電も通っていた。電車に5寸釘を轆かせてぺちゃんこにすると磁石になると聞いた私は早速実行した。店(自宅)からまっすぐ向かいの電気屋さんへ(当時は信号はあって無いようなものだった)線路上で靴のひもを直す振りして釘を置いた。店に戻り電車が通りすぎるのをじっと待った。電車の音がきこえてきた。通りすぎるかと思ったら店の前で止まり運転手さんが降りてきた。その後の記憶は全くなし。多分親共々怒られたのだろう。交差点の向こうの停留所で一部始終を運転手さんが見ていたのだ。線路への置き石事件を見聞きする度におもいだします。事故にならず良かった！当時の都電これに乗って通学した



お知らせ

テイクアウトできます。

基本的にはなんでもテイクアウトできますが、お奨めはお家で焼くだけのラザニア等グラタン類とアンティパスト（前菜）です。グラタンはご自宅のオーブントースターなどで焼きたての熱々を召上がっていただけます。アンティパストは基本的には冷たいお料理でワイン等のおつまみのようなものですからテイクアウトには最適です。ホームパーティに彩りを添えるワンプレートとして人気です。



ご自宅でゆっくりとTVを楽しみながらの“ひとりディナー”（アンティパストとパスタ 2100円）も用意できますのでぜひご利用ください。唯作り置きはしていませんので、すくなくとも2時間前までにはお電話でご予約いただければありがたいです。その他お弁当やお土産などなんでもご相談ください。

アンティパスト ご予算とご利用人数をお知らせください

先月号はこちら

<http://www.tavola-918.com/images/now/NL10pdf>