



皆様の第2の食卓

Tavola Ganba 亭便り

0010号 2010.2.25 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

店内は全席禁煙です。

Tavola Ganba 亭はイタリアレストランです。店内でのお食事はもちろんテイクアウトもできるのをご存じですか。何でもテイクアウトできますが、お家で焼くだけのラザニヤ等グラタン類とアンティパスト(前菜)が人気です。風邪気味だから赤ちゃんがいるから外出が難しい時またお友達を招いてのホームパーティにもご利用ください。但し作り置きは一切ありません。ご注文いただいてからご用意しますので、お電話でご予約をいただければ幸いです。更に通信販売もしています。札幌に住んでいた時に味わったスパゲティが忘れられない、いくらスパゲティを食べてみたいと道外からも注文があります。こちらは宅配便を利用するのでできたてを冷凍してから送ります。Tavola Ganba 亭のファンが日本全国にいられることは嬉しい限りです。



ある日のテイクアウト 前菜 パスタ グラタン

亭主の独り言 本屋さん



表参道の本屋さん

子供の頃自宅の隣が本やさんだった。東京青山表参道の角の谷内六郎の壁画のある本やさんだから知っている方もいられると思います。その本やさんには三人の美人姉妹とお兄さんがいてお店を切り盛りしていた。お兄さんは早稲田の0Bで早慶戦に良く連れて行ってもらった。もちろん早稲田側。私の年上の従兄弟たちが皆慶応だったので居心地が悪かったのを覚えている。お隣で立ち読みして気に入ったものを親の付けで買った。「15少年漂流記」の書名が記憶にある。父親が定期購読していた「リーダーズ・ダイジェスト」も良く読んだ。吉川英治の「宮本武蔵」も難しい漢字はとばして読んだ。前後の文字でおおよその意味は伝わるものだ。そんな環境や体験が今の読書好きにつながっているのだろう。本離れがいわれて久しいが子供のうちに読書習慣を身につけることが想像力、思考力の醸成に役立つだろう。

今月の一皿

ラザニア

手打ちで板状の Pasta を作ります。

茹でて6枚に切り分けます。グラタン皿にミートソースとホワイトソースを敷きます、Pastaを1枚にミートソース、モッツアレラチーズを重ね更にPasta今度はホワイトソースとチーズと交互に6枚重ねます。最後に2種のソースを掛けチーズとフレッシュクリーム、チーズパン粉を振りかけオーブンへ。待つこと8分。香ばしい香りがたまりません。あるときお子さん連れの8人様にテイクアウトで8つお召し上がりで6つその他のご注文をいただきました。幸い他にお客様がいらなかったのですが厨房はパニック状態でした。それほど人気があるのだなと再認識しました。



ご自宅で熱々を！テイクアウトもできます

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
あさりしめじ納豆
ほっき貝のサラダ

ほっき貝大好き、

パーティの曜日、時間、ご予算などお気軽にご相談ください。

誰だ？



ほっき貝のサラダ 1680円～

紅茶 Tè #3

#1 OP2

お茶を入れる温度はそれぞれ違います。日本茶は70度前後。紅茶は100度です。日本茶の影響か紅茶を沸騰した湯で入れると言う大原則に無知な人が多いようです。紅茶は完全発酵茶で日本茶は未発酵茶です。この違いが適温の違いになります。ちなみに中国茶は半発酵茶です。肝心なことは常に新しい水を汲んで沸かすことです。お茶の香りの成分が水の中に含まれる空気と一緒に揮発するのです。ですから沸かし直しの「気が抜けたお湯では香りが出ません。日本料理の命「だし」も必ず水から沸かすのと全く同じ原理なのです。ですから私は Tavola Ganba 亭にも自宅にもポット=魔法瓶(もはや死語、でも一発で交換できた)は持っていません。お茶を飲みたい時にその都度沸かします。なにごともおいしいものは手間をかけなくてはなりません。



ダージリンの茶農園

幻の鮭 鮭児



証明書付、残念顔が写っていなかった

お客様から鮭児をいただいた。話には聞くものも初めて実物を見た。そのお客様が友人をご招待する宴席のメニューに使用するためだ。余ったものは Tavola Ganba 亭で自由にして良いというありがたいお話だった。釧路の鮮魚店から電話があり「鮭児を3枚におろして送るが、骨とあらはどうするか」とのこと。もちろん全部一緒にとおねがいする。翌々日、実物が届いた。開梱して第1印象は「可愛い!!」新巻鮭になっている成熟した鮭は嘴がとがり猛々しい顔つきだが薄いピンク色した魚体は小さく顔つきが優しかった。お味は言わずもがなすばらしいの一言。お客様にはカルパッチョ、ムニエル、フライで堪能してもらった。素材がすばらしいので何も手をかけないカルパッチョが最高だった。当日居合わせたラッキーなお客様も大感激だった。鮭児とは成年魚にまじって回遊してきた未成年魚で生殖機能も未発達なため普通15%前後の脂肪が30%もあると言われていた。ある年の漁獲数は480本というレポートがありました。トン単位の漁獲量で表す鮭ですからその貴重度が推し量れます。なにとはともあれ貴重な体験でした。送り主のお客様に感謝感謝 ごちそうさまでした。

「雪崩注意報」その2

北海道に住んで〇十年。冬になると思うのは屋根に大量の雪を積んだまま走行している車が多いことだ。条例で規制している県もあると聞いたが北海道ではどうなのだろう。その危険性に気が付かない無頓着なドライバーが多い。これを読んでいる皆さんはお解りだとおもいますが、ここでおさらい。屋根が車内の暖房で暖められ雪が融け滑りやすくなります。走行中にブレーキをかけると雪が雪崩状態でフロントガラスの視界をふさぎます。雪の量によってはワイパーは役に立ちません。そのときにパニックにならないと断言できますか？私はできません。駐車場での一仕事をめんどくさがってはいけません。



屋根の雪も降りましよう

ついでにもう一つアクション映画で車の屋根に乗った人(たいてい善玉)を振り落とすのに急ブレーキをかければと思うのだがそれをしてたらそこで物語は終わってしまうなど毎回思う私って変ですか？

お知らせ



中身は?

前号はこちら

ホワイトデイスPECIALカップルコースのご案内

3月13日(土) 14日(日) お二人様 7200円

グラスワイン or ノンアルコール白ワイン

アンティバストミスト

自家製前菜盛り合わせ

ブリモピアット

お好みスバゲテ2種類

セコンドピアット

ホエー豚のカツレツまたは新鮮海老の香草パン粉オープン焼き

自家製焼き立てパン シーザーサラダ

デザート

新茶の紅茶 (食材の仕入れによって変更もあります)

ご予約お待ちしております。

バレンタインデイスPECIALカップルコースをご利用

いただいたカップルは6000円です

<http://www.tavola-918.com/images/now/NL9.pdf>