

### ■ 秋の味覚

秋刀魚に松茸、栗に里芋。秋を代表する食材です。まだまだ、あるんです。今月は特別に秋を満喫するために、いつもよりも、特に季節を意識してメニューを組みました。お値段も据え置きです。多くのお客様に秋を堪能して頂きたくて、気合いを入れて仕込みました。お忙しくて食事もゆっくり取れない方々に、癒しの空間「花御堂」でたっぷりと秋の味覚と美酒を楽しんで頂いて、翌日はすっかりリフレッシュ!! 元気満々でお仕事しましょう!!

### ■ 簡単お料理レシピ

●クレームブリュレ  
牛乳100ml  
生クリーム400g  
卵黄4ヶ  
グラニュー糖35g  
バニラビーンズ1/2本  
ラム酒10ml

卵黄をほぐし、グラニュー糖を入れ、混ぜる。  
バニラを入れ、沸騰させた牛乳と生クリームを少しづつ入れて混ぜる。  
濾して、ラム酒を入れる。  
100で10分加熱。

### ■ 今月のお料理一例

北海道産人参のムース  
とチーズガレット



### トピックス

#### ■ 秋の味覚

#### ■ お料理教室

#### ■ 今月のお料理一例

#### ■ ほのぼのする光景

#### ■ 簡単お料理レシピ



今朝はいいイワシが入ったな。  
うまそうだ!!

### ■ ほのぼのする光景

昨今喫煙者にとっては、とても居心地の悪いご時世となってきました。飲食店や駅、空港など、公共の場での喫煙はほとんど許されず、職場はもちろんの事、旅館やホテルなども今や全面禁煙エリアと化してしまいました。仮に吸えたとしても、片隅で肩をすぼめて吸わなければいけない様な雰囲気・・・。先日、公園を散歩していると、初老の紳士が杖をついて茶屋にたどり着き、おもむろにパイプを取り出した。この嫌煙ムードが吹き荒れる中、なかなかのツワモノではないか。実に旨そうに煙をくゆらしている。幸いにして、茶屋に客はおらず、聞こえるのは鳥のさえずりと風のそよぐ音だけで、甘い香りを漂わせながら、目をすぼめて、暫し、空を仰いで、またまた煙をくゆらせる。パイプの似合う人だな。絵になる一場面である。ひとつ離れた別のベンチで一服しながら、煙草の煙で輪を描いた。

### ■ お料理教室

花御堂特別企画

お料理教室・簡単に出来るフランス料理

テーマ「シニア(大人)の為にフランス料理」

開催期間 10/20(土)、10/27(土)、11/10(土)、11/17(土)

12/1(土)、12/15(土) 各月2回 合計6回

場所 花御堂

時間 13:00~15:00

受講料 各月 ¥8000

定員 10名様限定(先着順)

締切り 10月分10/5 11月分11/5 12月分11/25

お申込・お問合わせ 0564-25-0203 花御堂 青山まで

3ヶ月(6回)受講の方には¥2000のお食事券をプレゼント!!

(ディナーのみ使用可・要予約)

10月のメニュー(予定)

10/20 ジャがいものクリームスープ、トリュフの香り  
手長海老のヴァプール、ブルブランソース  
鴨のロースト、バルサミコと巨峰のソース  
グラスワイン又はソフトドリンク

10/27 貝柱のムース 赤ピーマンのソース  
三河もち豚のロースト、塩ねぎソース  
秋のフルーツゼリー、蜂蜜ソース  
グラスワイン又はソフトドリンク