

### ■ バレンタインディナー

お二人の大切な夜を花御堂が素敵なディナーで演出致します。  
期間 2 / 12 (火) ~ 16 (土) の5日間。  
お一人様 ¥ 10500

活車海老の柚子ソース  
活あわびのヴァブール バジル風味  
自家製からすみ入り和風サラダ  
牡蠣のガレットとイタリアントマトのムース  
真鯛とカブの蒸し物  
和牛ステーキ ハーブ塩とレモンの香り  
トリュフとフェットチーネのクリームソース  
ガトーショコラとアイスクリームのグラタン

### ■ 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 2 / 9 (土) 2 / 23 (土)  
各月2回、8000円  
詳しくは係りまで。または、ホームページにてご確認ください。

### ■ 街ゼミでお料理教室

街情報ステーションにてお料理教室を開催いたします。  
2 / 3 (日) 17 (日) 24 (日) 3 / 2 (日)  
時間 13:00 ~ 15:00  
材料費 ¥ 2000 予約制  
テーマ「家庭で出来る簡単なフランス料理」  
料理内容は当店ホームページまたは、街ゼミホームページにてご確認ください。  
<http://www.okazakicci.or.jp/mirai/zemi10.html>

#### トピックス

- バレンタインディナー
- 2月は芽吹き季節
- お料理教室
- 街ゼミでお料理教室
- 簡単お料理レシピ
- ほのぼのする光景

### ■ 2月は芽吹き季節

寒い日が続くこの頃ですが、自然界では小さな春が所々に芽吹く収穫の季節なのです。山菜やキノコなどの山の幸に鍋物に美味しい海の幸も沢山あって、市場は大賑わいです。花御堂ではそんな旬の食べ頃食材をランチ、ディナー共に惜しみなく使って、花御堂ならではの創作コースをご用意致しております。ご予算や市場の状況に応じて美味しさを120%引き出し、お客様の満足度をよりいっそう高める為に努力したいと思っております。

### ■ 簡単お料理レシピ

- 柚子のプディング
- 柚子 大きめ3個
- 全卵 4個
- 牛乳 320ml
- 生クリーム 80ml
- 砂糖 50g
- 水 80ml

柚子をくり抜き、種を除いたものを鍋に入れ、水を加えて火に掛ける。ある程度煮詰まったら、ミキサーに掛ける。ペースト状になった柚子に卵を加え良く混ぜる。さらに牛乳、生クリーム、砂糖を加えて良く混ぜる。一度濾してから、容器に入れて100度で10分蒸す。良く冷やして、柚子皮の千切りのシロップ漬けをシロップごと加えて供する。



### ■ ほのぼのする光景

豆腐屋、雑貨屋、パン屋、肉屋、魚屋、履き物屋。大手スーパーがない頃の商店街を思い出す。今から40年以上も前の話だ。豆腐屋からはおからの湯気が立ち昇り、パン屋の前を通るととてつもなくいい匂いがした。魚屋の軒先では鰻やドジョウがさばかれる。肉屋で揚げたてのコロッケを買う。履き物屋でビヨピヨサンダルを買ってもらった。八百屋で曲がった胡瓜が新聞紙に包まれる。つり銭はザルの中。夕暮れ時は、買い物籠を持った主婦や子供で賑わい、店主のいらっしやい! いらっしやい! 安いよ! 安いよ!などのダミ声飛び交う。今、こうゆうレトロな商店街が復活したら大繁盛するような気がする。