

料理長高久の 一品入魂

こんにちは、高久です。
地元那須はもちろんですが、
全国からも安心安全な
素材を選び、
みなさまにご提供しております。
さて、今年も鮎の季節が
やってきました。
今年では安心な
喜連川(きつれがわ)産の鮎を
一番おいしい塩焼きで
ご提供いたします。
どうぞご賞味くださいませ。



鮎の塩焼き(2尾)…840円

マスター知久の ラウンジ206を語る

大人気「ミクソロジーカクテル」について
こんばんは、The Lounge206 マスターの知久です。
今回は「ミクソロジー」のご紹介です。
私と「ミクソロジー」の出会いは昨年冬でした。
銀座の「BAR RAGE」にて注文したフレッシュ苺のカクテル。
あまりの美味しさに、このカクテルをラウンジ206で
お客様に提案しようと、バーテンダー歴15年の頭の中で
レシピを考えてみました。考えたレシピと実際の味は
少し違い季節のフルーツならではの甘味、
酸味が収穫した産地や時期も変わってきて
決まったレシピは存在しない事に気付きました。
今までカクテルと言えばケーキ職人のようにきっちり
分量を量りそれをシェイクやミキシングしておりましたが
今回の「ミクソロジー」では
素材の良さを引き出した商品作りをしています。
季節によって使用するフレッシュフルーツが違うので
年間4〜6回はメニューが変わります。
夏の白桃、秋の巨峰、冬のカキ、春の苺、初夏のメロン。
季節の果実をたっぷり使ったカクテルやソフトドリンクを
是非The Lounge206でお試しいださい。



研修日誌

2012.6.5 Tue

今年度、新入社員の2名は共に新潟県出身です。
そんな2人に那須の山を知ってもらう為、登山研修を行いました。

主峰、茶臼岳に挑戦です。最初から急な傾斜。

視界は良好、とは言えませんが、2人とも一步一步進みます。

やっとの思いで頂上に着いた時はそれだけでは終わらず、

頂上にある大きな岩の上へ2人とも上がっていききました。

大変だった場面を後に聞いたときに「茶臼岳へ登るときの後半ですね」と
言っていたのは後藤さん。頂上へ着いた時の達成感もひとしおだったことでしょう。
一方の高木さんは、「下っているときが大変でした」と。

わかります。皆、膝をガクガクさせながら、一步一步下るたびに踏ん張りました。

登山を通じ、感じたことは様々かもしれませんが、大変だったことも、
達成感も、全部含めて登山の醍醐味を味わえたのではないのでしょうか。

今日知った、雄大な那須の一部をお客様にもどんどんご紹介していきましょう！



ロープウェイ山頂駅から
スタートです。まだ元気。



いきなり急な登り坂。



一休み。



鳥居が見えてきました。もう少し。

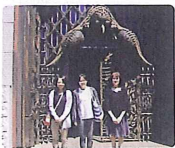


山頂です。今年もこの岩に
登ってしまいました。



日の出付近、
ミネザクラが見頃でした。(6/5)

研修でお世話になりました。ありがとうございました。



那須高原私の美術館様



那須オルゴール美術館様



那須どうぶつ王国様



陶芸体験

地元那須町で芸術をこよなく愛し、
その普及に努めておられる北原秀章さん。
知的障がい者の絵画指導もされ、
障がい者の枠を取り払い、
ひとりの芸術家として育成していく活動、
「つながるひろがるアート展nasu」にもご尽力されています。
今回は、陶芸教室を開いていただきました。
陶芸ははじめての体験で緊張していたふたりですが、
「土は意外と自由、なんとかなるよ。」と何度も声をかけていただき、
他の体験教室にはない北原さん独特のいい意味での自由さが、
ふたりの緊張を解いていきました。
約2時間ほどで完成。
このあと北原さんの作品と一緒に焼いてもらいます。
焼き上がりが楽しみです。
土と戯れる、自由に集中できる贅沢な時間。
ぜひご体験ください。



土に集中する贅沢な時間。



北原さんが丁寧に指導してくれます。

北原秀章

山水閣のお客様のみの特別陶芸教室

13:30~15:30くらい

器類1個、指導代、ご自宅配送代込み…4,000円

*ご予約が必要です。

tel.0287-76-3180 山水閣まで



完成です。焼きあがり楽しみ。