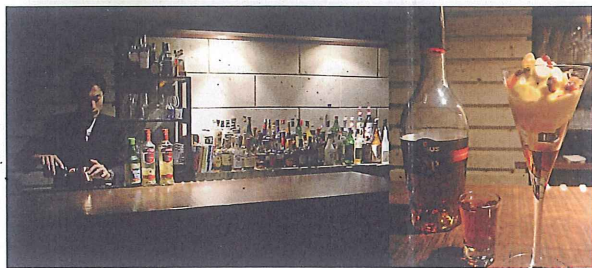


マスター知久のラウンジ206を語る

～206ミクソロジー～

こんばんは、ラウンジ206マスターの知久です。
冬のラウンジ206では冬限定のスイーツをご用意しております。



～大人のバニラ～ HOTブランデー添え 600円

カクテルグラスにメープルシロップ、バニラアイス、ドライフルーツ、ナッツ、シナモンパウダーを入れてありそこに熱々のブランデーを掛けてお召上がりいただきます。また、お酒が苦手なお客様にはブランデーをエスプレッソに変更も可能ですので、マスターまでお声掛けください。
雪景色を眺めながら、この冬だけの限定スイーツをゆっくりお楽しみくださいませ。お待ちしております。

料理長高久の一品入魂

こんにちは、銀次です。高久料理長のもと、みなさまに心のごもった料理をご提供できるよう日々精進しています。



一番重要な3日目、黒豆と話しながら作業をすすめます。完成まで7日間、いい黒豆ができました。

さて今回は料理長特製の「黒豆」をご紹介します。お客様より「なぜ、しわが寄らず、つややかな黒豆ができるの」というご質問を頂戴するのですが、料理長の答えは「手をかけることを惜しまないこと」実は最初の工程から7日間もかけて作られます。一番重要なのが3日目の火入れ。中火で約10時間、黒豆と対話しながら火加減を調整する作業です。黒豆をじっと見つめる料理長は、料理への厳しい目と黒豆への愛情がこもったやさしい目をしています。そんな手をかけて作られる黒豆を、ぜひご賞味ください。売店でも販売しております。ご自宅でも山水閣の味をお楽しみくださいませ。

売店

冬がやってきました。柚子の季節です。今回は地元のおいしい柚子を使った2品をご紹介します。



柚子チョコ 890円

お待ちせしました。冬限定でみなさまからご好評いただいている柚子チョコが帰ってきました！柚子の皮を丁寧に剥き、甘くピール状にし、しっとりチョコをコーティング。お酒のつまみにもよく合う、大人のチョコレートです。



柚子パウンドケーキ 1,380円

第2弾は12・1月限定で「柚子パウンドケーキ」の登場です。さわやかな柚子がほんのり香り、しっとりしたパウンドの生地によく合います。



限定パウンドケーキシリーズ第2弾。10・11月限定の「キャラメルいちじく」は思った以上の好評いただきました。

新作の柚子パウンドケーキです

温泉いちご



いちごの季節がやってきました。栃木県は「とちおとめ」をはじめとするいちご王国。数あるいちごの中で、山水閣が最もおすすめするのが、千本松牧場 白上和夫氏の考案した「温泉いちご」です。土の代わりにやしをを使い、酸素、水を吸い上げる力をアップさせ、温泉熱で根をあたためる。肥料は独自の配合を完成させ、栄養を与えず、植物が本来持つ生命力をうまく引き出すようにしている。「いちご王国の中でもとびきりおいしいいちごを育てたい。」純粋な白上氏のこの思いが、一粒一粒のいちごたちに伝わります。「いちごと話しながら、共に成長していく。手を尽くせば尽くしただけ、いちごは返してくれる。」



いちごは配送に適さないため、お届けできないことが残念ですが、ご宿泊前にご予約いただければ、「朝採りいちご」をご用意させていただきます。料金等は時期により異なりますので、ご予約時にお問い合わせくださいませ。



編集後記

今回のテーマはあたたかさでした。冬だからこそ身にしみるものがありますね。同時に、冬にしか見られない景色を、お食事を満喫いたしましょう。写真は那須街道赤松林の写真です。昭和天皇は御著書の中で「みごとなアカマツ林」とお記しになられており今なお保護された林となっております。遊歩道をぜひ歩いてみてください。



那須高原の宿 SANSUIKAKU

山水閣

発行 山水閣だより編集部
〒325-0301
栃木県那須郡那須町湯本206
TEL 0287-76-3180 FAX 0287-76-3080 <http://www.sansuikaku.com>

那須高原の宿 山水閣 www.sansuikaku.com

那須別邸 回 www.bettei-kai.jp

ウエディング TheOne www.nasu-theone.com