

料理長 高久の 一品入魂

那珂川産 モクズガニ

高久です。別邸のお客様に、那珂川産モクズガニをご提供しています。鮎でお世話になっている林屋川魚店の小林社長にモクズガニがあがる「梁(やな)」にご案内いただきました。

梁漁は、川の中に足場を組み、木や竹で作ったすのこ状の台(梁)を設置し、上流から泳いできた魚を収穫する昔ながらの漁法です。地元那珂川には、今も多くの梁が残ります。自然に逆らわず、共存してきた先人達の生き方が伝わります。モクズガニは淡水域にいる間は基本的に夜行性で、夜遅くなって、梁にあがってきたものを収穫します。秋から冬にかけて川を下るこの時期にしか収穫できません。特にカニ味噌は絶品です。この時期にしか味わえないモクズガニをどうぞご賞味ください。



モクズガニは期間限定でお召し上がりいただけます。(10月下旬まで)



1.昔ながらの梁です。梁の守護神、2. 林屋 小林社長と太郎船次郎船がゴールを守ります。川の流れを確認します。



3.「山女」があがってきました。大きいです。



4.台風直撃、仁平養魚場の状況を確認しています。岩魚は元気でほっと一安心。



おまたせいたしました。豆乳しゃぶしゃぶの復活です。極上の那須黒毛和牛と三元豚をご賞味ください。

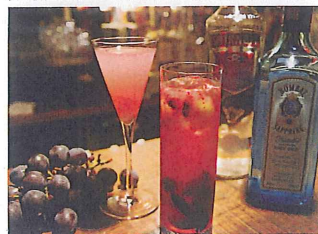
新料理ご紹介



新料理をご紹介します。「那須和牛の味噌煮込み 冬野菜の焼き合わせ深え」ビーフシチューの和食版です。さくら味噌ベースにトマト、醤油、砂糖、玉ねぎなどを独自に配合、香りづけに数種類の野菜等を使って仕上げた特製味噌で、那須和牛のすね肉を、とろとろになるまで煮込んだものです。これに冬野菜の焼き合わせを深えでご提供いたします。寒くなるこれからの季節に、熱燗やハイボール、赤ワインと共に召し上がってください。



秋の夜長、ラウンジ206でお待ちしています。



おすすめ「ミクソロジーカクテル」です。

マスター 知久のラウンジ206を語る 〜206ミクソロジー〜

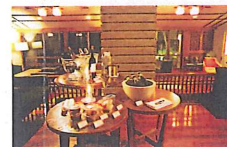
今夜は、秋のおすすめカクテルをご紹介します。季節の巨峰を使った「ミクソロジーカクテル」です。

カクテルグラスのカクテルは「巨峰のパラライカ」通常のパラライカはウォッカ+コアントロー+レモンですが、そこに生の巨峰を漬けてボストンシェイクをご用意しております。コリンズグラスは「巨峰のジントニック」ジン+レモン+巨峰+トニックウォーターの組み合わせです。その他にも「巨峰のソルティドッグ」や「巨峰のモヒート」等もご用意しております。お酒が苦手なお客様にはフレッシュフルーツをふんだんに使ったソフトドリンクもお客様のお好みに合わせてご用意致しております。

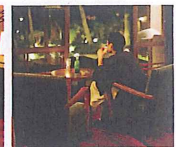
営業時間変更のお知らせ

ラウンジ206は2011年5月1日から
21:00 オープン
23:30 ラストオーダー
24:00 クローズ に変更いたしました。

また、マスター不在の場合にセルフバーをオープンいたします。マスターが厳選したドリンク&フードをご用意しています。どうぞお立ち寄りくださいませ。



マスター不在の場合はセルフバーでお楽しみください。



秋の夜が静かに更けていきます。

売 店 物 語

秋のパウンドケーキは「ほろにが・ふわふわ・しゃりっ!?!」

ご好評いただいている山水閣オリジナル「黒豆抹茶パウンドケーキ」これもおいしいけどそろそろ新しい味も、どのお客様の声もあり、パティシエの海老原さんと新商品の開発をすすめました。どれだけのパウンドケーキを食べたことでしょう。

「もっとチーズが濃い方が…」
「フルーツの味が強すぎる。」
「しっとり感がほしい。」など

私達の注文に海老原さんはしっかりと応えてくれ、次から次へと試作をいただきました。

そして、ついに…新商品が完成しました。
「キャラメルいちじくパウンドケーキ」(1,380円)
しっとりとしたキャラメル風味の生地がいちじくのさわやかな食感がマッチします。秋限定販売です。ぜひご賞味くださいませ。



たくさんパウンドケーキを試食します。



討論を重ね、試作、試食を重ねて新商品が完成します。

「浮いてます、飛んでいます!」



着地〜、ちょっと失敗。



気持ち良い!

スタッフのみなさん、ありがとうございました。