

## マスター知久の ラウンジ206を語る

### 桃のミクソロジーカクテル

お風呂上がりに冷えた生ビール、シャンパンもいいですが、「桃のフローズンカクテル」(1,200円)なんているかでしょう。季節の桃をふんだんに使ったラムベースのひんやりカクテルです。お酒が苦手なお客様にはラム酒を使わずにご用意いたしますので、マスターまでお知らせくださいませ。その他のフレッシュフルーツカクテル(ぶどう、キウイなど)もご用意いたします。



桃のフローズンカクテル 1,200円(左)  
モスコミュール 1,000円(右)

※ラウンジ206はお休みさせていただく場合がございます。営業日につきましては、宿泊のご予約時にお尋ねくださいませ。



みなさんこんばんは、知久です。今回は、暑い夏を吹き飛ばす一品とマスター自慢のレギュラーメニューをご紹介します。

### モスコミュール

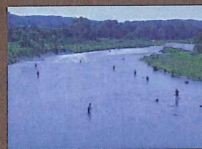
一般的に「モスコ」はウオッカとライムとジンジャーエールですが、206の「モスコミュール」(1,000円)は生姜に漬けた特製ウオッカとライム、そしてジンジャービールを使います。このレシピ、世界大会出場のバーテンダー永岡氏(宇都宮市シャモニーのオーナー)のモスコミュールに感動したマスター知久が、2008年春から定番メニューでご用意しております。夏のテラス席で銅製のマグカップを片手に星を眺めながら、ゆっくりとした時間をお楽しみください。

## 料理長高久の 一品入魂

こんにちは、高久です。夏の一品入魂は、「鮎の塩焼き」です。西の四万十、東の那珂川といわれるほど、地元那珂川は鮎の宝庫。清流で育った鮎は、身がひきしまり、香りもいいのが特徴です。ほどよい塩味で香ばしく焼き上げます。旬の味をぜひご賞味ください。



鮎の塩焼き(2尾) 840円



## 山での 出会い



登山中、たくさんの人や花に出会いました。山の生き物を撮影するためにいらした写真家さんは、新種の生き物を撮影しており、仲良し夫婦には「シャクナゲ咲いてたよー」と教えて頂き茨城からいらっしやっていた皆さんとは、一緒にたくさん写真を撮りました。



皆さん笑顔。元気をいただきました。私は元気をあげられたかな。険しい道のりで、そんな交流は何よりのビタミン剤ですね。



## 編集長体験シリーズ ～ウガジンが行く～ 第2弾

### 「馬ってこんなに大きかったっけ…？」 那須トレーニングファーム 乗馬体験

乗馬体験をして参りました。本格的な乗馬は初めての経験です。最初は楽しみであり不安でもあり…という気持ちでしたがクラブ長今さんのお話を聞いて、緊張が少し和らぎました。その後、本日お世話になる馬と御対面です。名前はフレッシュアトム。あれ、馬ってこんなに大きかったっけ…？足の筋肉、顔の大きさ、すべてが想像以上でした。その上、どてつもなく速く走り出しそうな名前です。私はまた怯みます。でも、おとなしくて大きな目でこちらを見返してくれるアトム。初めまして。よろしくね。



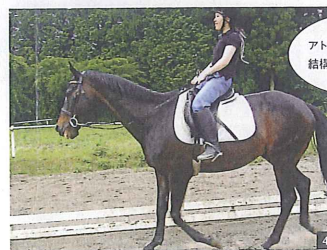
馬の大きさにあらためてびっくり。



アトムにごあいさつ。まだごこない。



クラブ長の今さんの指導でようやく乗れた。さあアトム、よろしくね。



アトムの足にご注目。結構スピード出ます。

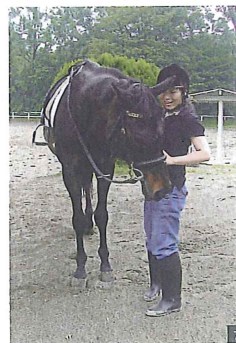


森林コースのんびり散策。



ちょっと休憩。まさに「道草を食う」。

早速広いスペースに出て乗馬開始。人間の持つ手綱が馬が口にくわえているハミという金属につながっていてそこから受ける刺激がサインとなって方向転換をするといいます。今さんには社長になったつもりで！というアドバイスを頂きました。人間のサインに従順なアトムは私が急に力を入れてしまうとかえって混乱してしまうので力を抜いて揺れに身を任せた方がよいとのこと。案の定、何度もアトムを混乱させてしまう私でしたが常歩、速歩、方向転換と少しずつ私のサインを受け取ってもらいました。アトムの上は思った以上に高く、そして気持ちがいい！私の気分も段々と、社長のように(笑)でも、何よりすごいのは初心者私のサインさえ受け取ってくれるアトムの頭の良さ。そしてトレーニングファームの方々とアトムが積み重ねた訓練と信頼関係ですね。アトムを最初は怖がっていた私も、降りる頃には名残惜しさが。何もかも忘れて、アトムのことだけを考えた時間はとても充実した時間でした。気軽に楽しめる、乗馬体験。ぜひ皆さんも会いに行ってみてください。



「アトムありがとう♡」「もう帰っちゃうの！」