

如是庵・洗心亭と皆様をつなぐ

浜松市細江町小野 100-2

自然園北山シター

☎ 053 (523) 0043

NO.147

★ゴールデンウィークの5月3日、4日、5日、6日、洗心亭をオープンしました。3日はお祝いの会の貸し切りでお子様からご高齢の方まで一堂に会しました。写真はその時の祝い膳の一部。坂道を登るのがつらい、とおっしゃる方には、洗心亭の入り口まで車でおいでいただきました。4日は思いがけず、たくさんの方にお出かけいただきました。手が足りず、お待ちいただきました皆様に、お詫びとお礼を申し上げます。★夏の洗心亭開業に向けて、かき氷用のイチゴ（あきひめ）をまとめて購入しました。一部はデザート用のシャーベット（写真左下）用に使いますが、5キロ程は砂糖を加え、冷凍し、盛夏を待ちます。



筍尽くしのお弁当、手前右は鯛のコブ締め。右はお子様用です。



デザートのイチゴシャーベット。イチゴは河合農園産



4月 お客様の声・・・掲載へのご協力、ありがとうございます。

食事としての部屋の創りもさることながら周囲の木々の美しさにも感動しました。
新緑のあかりが、部屋の料理を照らし、季節の節とおいしくいただけます。四季折々を楽しみにしたいと思います。

今日は大変おいしい料理をいただける有難度うございました。この料理も本当においしかったです。季節を感じ、気持ちのこもった料理で、又機会をみて別の料理も味あわせていただきたく思います。

そう春ですわ。★
うじの声を聞きながら
久保河川のおちの味
をまごすにわけてきました。
新緑に感動しました。
秋のきて葉のさかいたは、
筒のこて、みんちにおい
さののびと再認識です。
白米をいただきます。
おし。Hi+る気持ちの
あま。引き流さ、おい
い料理をま願います。
おかげさまで。

な、おいしい味、又★
はケ-ションのすばらしい
深く感動しました。
又食の深さを感じ
ました。

旬の料理ついで美味しく、主婦に
してとて勉強になりました。
主人と一緒に是非食べてみたい。

◆今回は珍しく男性のお客様からメッセージを頂戴しました(★印の方)。季節の移り変わりが感じられる場所でのお食事に、心をなごませておられる様子を、嬉しさ倍増のスタッフです。😊



今月の女将レター・・・筍仕事で筍づかれ

4月初めからゴールデンウィークまで、約1カ月間、如是庵では筍づくしのお料理をお出ししました。筍大好きのお客様は、この季節を待ちかねておいでになります。今年初めてという方から「筍がこんなにおいしいなんてビックリ」と喜ばれて嬉しい限りです。

このおいしさは何と言っても自園ならではの新鮮な筍にあるのですが、掘ったあとの処理もとても大切です。掘りあげた筍は即時にゆでること、(ゆでないで直煮にすることも可能です)、ゆでたら冷めるまでおいてアクを抜くこと(掘り出してすぐなので、アクはほとんどありませんが)、そして日を置かず調理する、このプロセスが重要です。

よい筍はずんぐりむっくりで、ずしりと重いので、掘る→下処理→調理まで、なかなか大変な労働なんです。(最盛期1人で20本余り掘ったのが、記録!)

また、毎年質のよい筍が収穫できるよう竹林全体の様子を見て竹に成長させる筍を残します。昔から、竹と竹の間は、から傘をさして通れるほど、と言いますが、その辺はもう庭師さんの仕事になります。

この1カ月、調理場のまかないも毎日のように筍ご飯、筍ずし、筍の天ぷらその他でイヤになるほど、筍と向き合います。筍のエネルギーをいっぱいに取り入れたはずですが、やっぱり疲れた1カ月でした。



上の写真は、洗心亭の窓からみたカエデです。ゆか紅葉で一躍有名になった京都の岩倉実相院では、床新緑とか床緑とかいった形で新緑を紹介していますが、私共の自然園北山の、テーブルに映った緑もミニではありますが、趣きがあります。これから先、緑がぐんぐん濃くなります。ホテルの季節もそう遠くはありません。

この先、お食事には、えんどう豆ご飯、柿の葉ずし、ハチク料理などが登場します。

柿の若葉ずしで「第2回料理教室」

4月の孟宗竹を使った料理教室に続いて、防腐効果、薬効のある柿葉を使った「柿の若葉ずし」をメインにした料理教室を開きます。例年ならちょうどこの頃にハチクも出るのでハチクを使った和風のシュウマイ、春巻きも作る予定です。初夏のデザートも用意いたします。お料理の基本のお話もいたしますので、どうぞお出かけ下さい。(限定10名)

5月23日水曜日 10時~13時
作って食べての参加費は5000円
お問い合わせ先 053(523)0043

スタッフ日記から



●筍の季節、大活躍したのがサンショウ。北山には数本あるのですが、一番早いのが厨房前のもの。「お店で買うことになったら、こんなにふんだんに使えないよね」とはIさん。●お茶の木もサンショウの横に。使うたびに新しい葉を摘んできて、天ぷらなどに。●「〇〇さん、サンショウを摘んできて」と女将さんに言われた時、どこのサンショウを摘んでくればいいのか分からず、うろうろしているようでは北山ではまだ半人前ということです。

お知らせ・・・・・・・・ お問い合わせは如是庵まで

☎ 053(523)0043

- ★洗心亭を1日1組限定10名様以上でお貸しいたします。お弁当付でお1人2500円から。句会などにどうぞ。
- ★洗心亭の田楽弁当は10名様以上で予約にて承ります。(2000円・3000円)
- ★如是庵は昼5250円のみ、夜は6000円~のコース料理のみです。予約制になっておりますので、早めにお電話でお問い合わせください。