

如是庵・洗心亭と皆様をつなぐ

浜松市北区細江町小野 100-2

☎ 053 (523) 0043

自然園北山シター NO. 150

◆お蔭様で夏の洗心亭は大忙しでした。予想をこえてたくさんの方においでいただきましたために、ご迷惑をおかけしたこともあろうかと思えます。お客様からの声を参考に、来年はより充実したおもてなしができるようにと、あれこれ考えているところです。◆今年の夏の暑さは異常でした。気候変動は本格的に私達の生活を脅かしています。一人ひとりができることを少しずつ、というのが環境破壊を食い止める一番の早道だと思いますが、皆さんはどのようにお考えでしょう？◆洗心亭は9月、秋バージョンでとりあえず3日間、営業します。定番の田楽、自家製栗むしようかん、きびおほぎ、抹茶、カボスジュースに加え、如是庵の季節の一品である、栗ご飯、いがぐりむし、サンマの有馬煮なども登場します。夏とは違った静かな洗心亭をお楽しみ下さい。



洗心亭

営業日：9月23日(秋分の日)、24日(振り替え休日)、25日(火曜日)

営業時間：11:30~16:00(ラストオーダー)

台風など悪天候の場合、お休みすることもあります。お問い合わせは☎053-523-0043まで。

8月お客様の声

掲載への協力ありがとうございます。

◆◆ せんしんてい ◆◆

印象というか、場所雰囲気はいいのですが、~~駐車~~駐車場に入るまでのみちのり、かどうかと思っています。今日駐車場がいっぱいで道に車が~~な~~ならんで、帰るくるまがとあかす。ま、ている車が、バックを何回もして、まって駐車場に入る形でした。せっかくのしみにして来るのを、たどって帰るまでに気分がわるくなってしまう、なんてなっています。駐車場を少しはなれた所に、いかすとか、何か出来るかは、いいと思いたま。もし事故になっても大丈夫と思いたま。また来年くるんでお願いいたします。

田楽、大満足でした!!
2皿食べた位でしたが、生込みのおかげで、...。また次回のお楽しみにしてあげて、きびおほぎ、思っても良かったりする。おもちもかわいかったです。
お店の接客も好感度大でした

毎年いちごが食べたくなって来ているのに食べられません。来年こそは食べたかったです。他のかき氷にもおいしいです。今日はスイカ食べました。スゴクおいしかったです。

・駐車場のおじさん、暑いなか案内してくれ優しい身にしてくれ。

・料理を出してくれた店員さん、とても暖かい印象で、おいしく食べられました。

インターネットを見てかき氷を食べに来ました。こんな森の中に本当に癒える不安になりました。かき氷、にどりつけて食べた。かき氷もおいしい。かき氷、田楽が最高でした。ごちそうさまでした。

◆◆◆◆ によぜあん ◆◆◆◆

夏休みにおばあちゃんの家に戻った夕方、気分が良かった。

お料理もとてもおいしかったです。お

キレイな緑と墨の良い香りです。ごく眠いです。

このまま泊りたいです。思えば寝ころびました。また違う季節にも来たいと思いました☆☆

今度は洗心亭にも行ってみたいです。お



今月の女将レター

“洗心料理って？” — 純粹・素朴・風雅そして調和

「おたくは精進料理ですか？懐石料理ですか？自然食？」などの質問をよく受けます。何とも答えにくい質問です。

お寺や茶道家の中ではともかく、営業的には〇〇料理といってもかくかくしかじかと規定できるわけではありませんし、質問される方も、ご自身の中に〇〇料理についての出来上がったイメージや先入観をもとに言われる場合が多いので、戸惑います。

そういうことが続くとだんだん面倒になって、「私のところは洗心料理です」と申し上げるのですが、「それって懐石ですか？」と言われ、ますます困ってしまっています。

自然豊かな日本は食材に恵まれ、昔から様々な料理が発達してきました。地方の気候風土に根付いたもの、宗教や茶道などの中ではぐくまれたもの、等々一口に日本料理といっても実に多様ですし、また外国の食文化の影響も多大です。

如是庵も洗心亭も先人の築いたこうした様々な恩

恵と影響を受けているのは、言うまでもないことです。その上で、私は“身も心も洗われた”と感じていただけるような料理と食環境を作りたいと思っています。そういう気持ちを込めて“洗心料理”といっています。

より具体的には如是庵開店当初から料理、室礼（しつらい・お席の作り方）、接客などに“純粹・素朴・風雅”の三点を心がけてまいりました。

純粹とは料理の素材、調味料に添加物などの不自然不純なものを使わないこと、素朴とは料理に無用の飾り付けをしないこと、接客や室礼（たとえば花をいけること）はほどよくさりげなく、また風雅とは季節感を大切にし素朴であって洗練されていること、などです。そして、最近もう一点、“調和”を加えたいと思ったりしています。それは小さな料理店の料理や経営の“調和”したあり方が、地球上のすべての生命の共存という大きな“調和”につながっていると思うからです。この頃特にそう思うのです。

お客様なつかしの味：「お稲荷さん」こわい



北山のお月見
はステキ

いつの頃かはっきりしないのですが、私は稲荷寿司が大好きでした。

母が作ってくれる、はちきれんばかりのお稲荷さんはもちろんのこと、少し小ぶりで、油揚げが下の方でひだを作っているお寿司屋さんのジューシーなものはたまりません。

晴れの日にお寿司を食する機会が来ると、「かえて、かえて」とみんなのところを回り歩くので、母が「何でこの子はこんなにお稲荷さんが好きなのかしら」とあきれられるばかり。

釣り好きな父について海へ行った帰り道、「そうか、今日はおまえ一人だから、好きなだけお稲荷さんを食わせてやろう」の父の言葉に、子供自転車で必死に浜までついていった（他の姉妹は途中で追走落伍）甲斐があったと大喜び。大きな松の木の隣りにあった寿司屋の暖簾をくぐりました。五人前の寿司桶に並んだ稲荷寿司をペロッと食したのでしょうか。数も、その時の味も思い出せません。ただ、いつもへの字に口を曲げていた明治生まれの父が、大きな口をあけて笑い続けていた顔だけが浮かびます。

その後、結婚して子供ができるまで、お稲荷さんを口にすることはありませんでした。過ぎたるは及ばざるごとしの、なつかしのお稲荷さんでした。（自然園北山を守る会 会長 堀川和子）

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、お早めにお電話でお問い合わせください。