

家族で楽しむ
手づくりクラブ

vol.28



山菜の天ぷら

この時期しか店頭に出ない季節の味を味わってみませんか？アクの少ないたららの芽やこごみは初めての方にも食べやすく、めんどろなあく抜きもありません。揚げるだけでぜひいたく気分のごちそうに。できたてに塩をつけてあっさりいただくのがおすすめです。

材料

- たららの芽……1パック
- こごみ（水煮でも可）……1パック
- ふきのとう……1パック

天ぷらの衣……適宜

作り方

1 下ごしらえをする。



2 たららの芽ははかまの部分の包丁でそぎとる。



3 こごみは軽く汚れを落として塩を入れた熱湯でゆでる。ふきのとうは外側の皮をむいておく。

4 それぞれの材料を天ぷら衣にくぐらせて、170℃の油で揚げる。素材の味を損なわないようにからっと短時間で揚げるのがポイント。



5 天ぷらは天つゆまたは塩につけて。お好みで塩にカレー粉を混ぜても。



◎タコ、本マグロ、ホタテ、ホウボウなど贅沢なネタがずらりと並ぶ豪華な刺身盛り合わせ（2000円・仕入れ状況によってネタの変更あり）。天然の旨味が口内に広がります。お酒の肴にもぜひどうぞ。



◎塩をからめて1週間寝かせたコハダ、細かく切ったイカとガリを海苔で巻いたスペシャルおつまみメニューのコハダ巻き（800円）。程よいコハダの酸味とガリのピリ辛感、イカのまろやかさが一体となり、絶妙なバランスと食感をかもし出しています。シャリ（ご飯）と一緒に巻いたスペシャル食事メニューもあります。



◎車エビ、タマゴ、イクラ、ホウボウ、イカ、中トロ、鉄火巻きなど人気のネタを揃えた特上にごり・一人前（2500円・仕入れ状況によってネタの変更あり）。なお並は1200円、中は1500円、上は1800円。個数は並・中・上・特上とすべて同じです。



寿司
勇寿し

☎ 03-5393-5336
練馬区石神井台1-8-8
西武新宿線「上石神井」駅より徒歩10分
◎12:00～14:30(日によって変更あり)
◎17:00～23:00(入店は22:00まで)
◎水曜日 駐車場：なし
※近隣への出前も可能(ただし昼・夜等の混雑時の即配達は不可)
※宴会の予約は人数・予算によって応相談(お座敷は最大20名まで)
読者特典：本誌を持参して食事をされた方にソフトドリンク1杯またはお酒・ビール1本をサービスします。(2003年4月1日～30日)



「新鮮なネタと和みの空間を提供」

寿司

勇寿し

On Air! 4月13日(日)～26日(土)

練馬区で半世紀の歴史を持つ老舗の寿司店です。二代目となる現在の店主人はほかの寿司店での修業を経て、跡を継ぐべく先代であるお父様の下で修業。その後店を継承し、今は亡きお父様の味、技、心をきっちり引き継ぎ今に至ります。地元の常連さんを中心にご主人の料理と笑顔、そして温かいおもてなしを求めて暖簾をくぐります。吟味したネタはすべて築地から仕入れた、新鮮な国産の天然モノを使用。自家製の玉子焼やかんぴょう、独自の手法でふくらめに仕上げた江戸前アナゴ、一週間寝かせたコハダなども味のこだわりが存分にうかがえます。9席のカウンター席とお座敷の店内は実に和やかで家庭的な雰囲気。お越しになる前には電話で空席があるかを確認してください。予約も可能です。



◎下関のトラフグをメインにしたオードブル。イタリアのバルセートヴィネガーをベースにした酸味のあるヴィネグレットソースを用いた一品、フグのフォン(出し汁)とピーズのジュレでロシア産のセブリューガキャビアを包み込んだゼリー寄せピラミッド、そしてその白子を石焼きにした一品の計3品。パンはフランス・リマージュの小麦粉、アルプスの水、地中海の塩で作られたこだわりのもの。1万5000円コースにはパターの最高峰、フランスのエシュレが付いてきます。



フランス料理
TERAKOYA

☎ 042-381-1101

小金井市前原町3-33-32
JR中央線「武蔵小金井」駅南口より徒歩7分
◎12:00～15:00
17:30～22:30
◎月曜日 駐車場：12台
予算：コース1万円～、特別ランチコース(火曜～金曜)5000円
宴会：立食スタイル120名/着席スタイル74名
※完全予約制 ※個室4室あり
http://www.res-terakoya.co.jp
読者特典：ディナーに限り食前酒をサービスします。なお1組10名様まで。予約時にその旨をお伝えください(2003年5月31日まで)



◎フランスはシャラン産の柔らかい鴨胸肉ロースを使用した「シャラン産鴨胸肉のロティ」、野鳥と最高級のトリュフを使った「野鳥のパテ添え」。ソースはフォアグラ、セープ茸の粉末、鴨の旨味を引き出したフォンドキャナル。伝統的なフランスのエッセンスを残しつつも、随所に新しさを盛り込んだ1万円コースのヴィアンドです。なおワインは350種類、用意されています。

「フルコース料理を最高のおもてなしで」

フランス料理

TERAKOYA

On Air! 3月30日(日)～4月12日(土)

1954年創業のこのお店の名前はお客様との交流を通じ、教え、教わり、自らを磨く、というかつての寺子屋の精神に由来しています。えり抜き旬の素材を駆使した各料理は2ヶ月毎にすべてを変更。「伝統を大切にしながらも常に斬新で新しい料理を創作、つまり前進し続ける料理人でありたい。その意味も含めて名物料理はあえて設定せず、また変更前のメニューは二度と出さないと」とはオーナーシェフのお話。年間およそ150種類にも及ぶ新しい料理を創作するというシェフの料理人魂には圧巻です。料理に対するシェフの誠実な態度は、ホールスタッフの丁寧な接客も兼ねて、食後はテラスから見える優雅で美しい純和風庭園をのんびり散歩してみるのも一興です。

ジェイコムのグルメ情報番組

小倉一郎の
四季食彩

On Air Info!
(提供：関電工・ペンギンエースジャパン)
7:45～8:00
13:45～14:00
22:45～23:00

豊潤な伝統の味
フレンチと寿司を満喫



たまにはちょっとぴり贅沢な伝統の味を堪能してみませんか？今回はフランス料理と和食にスポットを当ててみました。今回、あなたの味覚を誘惑するのはこの2店です。