

ハーベスト通信 VOL43 11月25日号



ボジョレーヌーボーのタベ 11/20~28

先週末では、マルセル・ラピエールさんについてお伝えしたので今週は、お料理について。
まずは、ヌーボーのタベのメニューのご紹介。

『マルセル・ラピエールさんのヌーボーと料理のコース
お一人様3500円
ボジョレー・ヌーボー 1グラス
前菜 金目鯛の湯引きサラダ仕立て・ピザのフリッター・生春巻き
パスタ ゴルゴンゾーラのペンネ
メイン 千代幻豚のスペアリブ
デザート 焼きりんご』

そして今回は、店長から
コースにも使われている食材をピックアップして
本日のおすすめ食材でお出しするもの、お伝えします。
では、瀬川大智さん 宜しくお願いします！！
(右上へ、お進みください♡)

忘年会の受付スタートしてます

忘年会のご予約受付、スタートしてますよ。
今年は

- a) チーズフォンデュでおしゃれに忘年会コース
- b) やっぱり忘年会は鍋でしょコース
昨年好評だった『豆乳鍋コース』
豚を使ったしゃぶしゃぶ風
今年新しく始める『トマト鍋コース』
シーフードのトマト鍋

全て2時間の飲み放題付き
今年の忘年会は是非ハーベストで。
さらに、ハーベストは2時間だけでは飲み足りないという
お客様に、
1時間延長戦 飲み放題オプション
お一人様1000円～ があります。
二次会場所を探したり、お店の移動がめんどくさかったり、
する人はこんなオプションを使って、飲み倒しましょう！！

忘年会は25名様から貸切できますので、12月の金曜日にご予約
頂いている日にちもありますので、お早めにご連絡下さい。

クリスマスプレゼント！！！！

24・25日は皆様にクリスマスプレゼント！！
最初の予定は、お菓子をプレゼントでしたが、
もっと、ハーベストでやったこと無いものに挑戦ということで
クリスマスといえば、ターキー！！という事で、
なんと、ランチのお時間に『丸焼きターキー』を
コーナーを作ってお出します。
皆さん、クリスマス気分とともに七面鳥をむさぼって下さい！！
という予定です。

今週のおすすめ食材

★Cheese★

ゴルゴンゾーラ……皆さんご存知かもしれませんが青カビもりもりのチー
ズです。蜂蜜やさくさくした食感のチップス、タコスと相性良し。
しかし!!ハーベストは使い方が違います。そう、やっぱりペンネに合わせ
てトロリパスタです。ハーベストで使用しているゴルゴンゾーラはドル
チェ(甘めで食感もソフトな為パスタに絡みやすい)とピカンタ(ドルチェに
比べ味は濃いめ)の2種類のチーズをミックス。良いチーズを使用すれば
お塩さえもいりません。生クリームに溶かしてペンネに絡めるだけ。プ
ラックペッパー強めとパセリのみじん切りをたっぷりとしらって出来上
がりです!!彼氏やだんな様に作ってあげる時は隠し味程度にシナモンを
振ってあげると素敵ですよ。

★Vegetable★

インカの目覚め……ハーベストでは9月から使用している「インカの目覚
め」。名前がまず怪しい……しかし!!名前の怪しさとは裏腹に甘みをたっ
ぷり含んだ上品なお芋です。ハーベストでは焼きマッシュポテトで提供し
ていますが、お肉料理のガロニーとして添えても十分に個性を発揮する
優秀なものです。
見た目は小ぶりなじゃがいも、皮をはぐとさつま芋のような鮮やかな黄色
です。ももとはアンデス地方の品種を日本用に品種改良したものだそ
うで、その名残からか「インカ」という名前がついているわけです。
へえー!!(古)

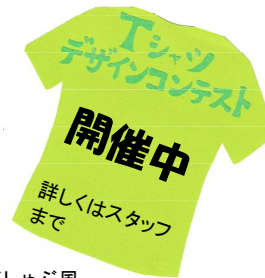
★Fish★

金目鯛……私が大好きな白身魚です。鯛とつくだけあって高級魚です。
カルパッチョにしたり(魚の味がふんわり)、グリルしたり(食感がふんわり)
色々な食べ方が出来ます。兎は牛蒡と一緒に煮付けにしたり。
しかし!!私の一押し食べ方は湯引きです。
なかなかご家庭で湯引きなんてしないかと思いますが、やりかたはとても簡
単。皮目におしぼりをかぶせて熱湯をかけます、熱でキューっと身が丸
まってきたらすぐ冷水にに入れて冷ます。そうすると、あら不思議。皮が柔
らかくなってとっても美味。
魚の皮が苦手な方多いとは思いますが、魚は皮と身の境が一番甘みを含
んで美味しい!!(ものもあります)その一つがこの金目鯛。是非、お
試し下さいね。

★Meat★

スペアリブ……メニュー名にスペアリブと載せるとほとんどのお客様が
「甘く味付けしたこってりしたあれね」とイメージするかもしれませんが。
しかし!!スペアリブとはそもそも肉の部位の名前です。ハーベストでは肉
の味を殺さぬよう余計な味付けはしません。こてこてに味付けて時間
をかけて煮込めば人間美味しく感じてしまいますが、そこはノー!!
せっかく我らが徳さんが長野県の岡本さんのところに向向いて仕入れて
くれている千代幻豚に……食材に失礼な使い方はできねー!!
味は塩のみ、上に書いたインカの目覚めなんかと食べると最高ですよ!!
ちなみに今週25日は徳さんの31回目の誕生日、これを読んでるその
あなた!!いますぐ徳さんに「おめでとう」って言ってあげて下さい。
もしかしたら千代幻豚、食べさせてくれるかも??(笑)

追伸:このコーナーは似非店長こと瀬川が作成しました!!ハーベスト通信
をはじめて数ヶ月、コラム作成は初めての経験。どんだけ普段仕事して
ないのか……(汗)



拝啓

だいぶ秋、いや冬らしい寒さがやってきました。
皆様いかがお過ごしでしょうか?
先週のハーベストはボジョレー解禁のお陰もあり
沢山のお客様にご来店いただきました。
ありがとうございます。
今週も引き続きハーベスト通信をお楽しみ下さい

今週はハーベストの食材についてもピックアップ
おもしろい食材は是非、ご家庭でも使ってみて
下さいね!!

敬具



from SPOOKY ELECTRIC

ヤマムラヤスヒロの This is オーガニック music

第29回: フレンチ・ポップス

ついに今年もボジョレーヌーボー解禁。カフェ・ハーベストこだわりのマルセル・ラビエールさんのワインはいかがでしたか？今回は、フランスの美味しいワインといっしょにフレンチ・ポップスを。

TVのCMでよく耳にするミッシェル・ポルナレフの『シェリーに口付け』、ポール・モーリアのインストゥルメンタル曲『恋は水色』（原曲はヴィッキーという歌手による歌付きの曲）、数年前にTVドラマで使われたジェーン・パーキンの『無造作紳士』やシルヴィ・バルタンの『アイドルを探せ』、それにフランスギャルの『夢見るシャンソン人形』…。

どれも60年代の曲なのに、独特の洗練された雰囲気があるって、いつ聴いても新鮮な魅力にあふれていますね。では、今、

フランスではどんな曲が聴かれているんでしょう？？？エンヤの新作、SEALのソウル名曲カバー、ロックの大御所AC/DCの新作などを抑えて、今週堂々1位に輝いているのはBenabar（ベナバル）のアルバム。彼はシナリオライターや俳優としても活躍している才人ですが、音楽ではヌーベル・シャンソンの旗手として高く評価されています。ジャズやクラシックの要素も取り入れたオーソドックスかつポップなサウンドと、フランス語の響きがとても心地よく耳に響きます。

日本ではフランスのヒットCDは手に入りにくいですが、彼の活躍はYou TubeやMy spaceでもチェックできますよ。



ハーベストの モーニングメニューご紹介

Aセット 450円

 Bセット 500円

モーニングのセットドリンクはコーヒー、紅茶、牛乳、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、トマトジュースからお選びいただけます

SSC通信 vol.21 ヨウコが行く！！



ルンルンルン～♪朝から超ご機嫌、ヨウコです☆そう！今日はボジョレーヌーボー解禁の日でやんす。ひゃっほ～～～～～～～！

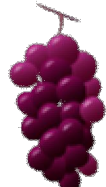
ワーズ()ノズ(°Д)ノズ(°Д)ノズ(°Д)ノズ()ノーイ!!

もちろん仕事が終わったらハーベストに直行だよ～！ミュキ嬢と待ち合わせしてるんだ。お店で仲良くなった近くに住むケイコちゃんもね♪楽しみ楽しみ。昨日お店にボジョレーがキター————ツ！っていうメールをもらって仕事にもかかわらずテンションがアゲアゲ↑↑になった私。目の前に座る同僚に、「ヨウちゃんどうしたの？」とたずねられるほどでありました。パーティー用に去年のボジョレー用のハーベストのハガキが飾ってあるのよ。それ見てにやけちゃったから怪しまれたらしい。。

今年も特別料理はおいしそうですね～。ゴルゴンゾーラのペンネだって！イタリアから戻って以来、どちらかといえば洋食から遠ざかっていた私ですが（イタリアで食べ過ぎたため体が拒否していたらしい）今日はペンネだよ。ワインと絶対合うね☆マリアージュ、ってやつですよ！きゃ～っ！早く、早く行きたい。皆さまもこの時期だけのワイン祭り？？楽しんでくださいな。

ワインといえば、来年早々“神の雫”っていうマンガが連続ドラマ化されるんだってね！知ってますか？このマンガ。私、実は持ってるんだけど（まだ連載中）内容は別としてワインの豆知識がいっぱい詰まったマンガなの。特にフランスワイン。フランスワインって字が読めないからイマイチわからなくて…オーストラリアでワインの勉強をしたけど、英語だとなんだかんだわかりやすい。特にオージーワインは。産地もブドウの種類もはっきりしてる。だから自分で買うときなんかはオージーとかカリフォルニアなんかを選びがちになっちゃうのですが…このマンガを読むといろいろわかりやすくてやっぱフランスやな、みたいだね！（←流されやすい）

ハーベストのワインもフランス産多いよね、確か。ワイン飲むのはスキだけど、どれ選んでいいかわからないとか、もっと知りたい！っていうかたはマンガ読んでみてくださいませ。主役の雫くんもイケメンだし☆☆



個人的には、ドラマは主役が亀梨くんということで…う～ん。嫌いじゃないけどなんかイメージ違うんですけど。どう思う？？

Lunch menu ↑↑

ALL ¥950 ライスお好みで 大盛り自由！ 各メニューにドリンク付き

・ハンバーグラッチェ (1日1食限定!!)
 玉ねぎ、レタス、トマト、チキン、チーズ、ソース
 デミグラスソース
 お魚プレート
 本日のお魚 ¥400 (お魚は黒鯛、サケ、アジなど)
 野菜プレート
 ゴロゴロ野菜、岩塩漬え
 カレープレート
 野菜カレー
 キッシュプレート
 さつまいもと糸芋のキッシュ
 パスタプレート
 休汁
 カフェゼのリンゴパイ
 ナンパン
 南風のクリーム
 キヨ子の丸お肉プレート
 ほろお肉のクリーム
 休汁
 鱈の味噌汁
 豚ハムと豚ハムのポテト
 生巻焼き
 SET DRINK ¥300

テイクアウトも是非どうぞ
 4人セット ¥2000
 2人セット ¥1000
 1人セット ¥300

Harvest
 カフェハーベスト
 港区浜松町1-6-5
 03-5425-7337
 http://www.cafeharvest.jp