

なぜか缶バッヂプレゼントちゅう

5種類集めると……

<http://www.cafeharvest.jp>



5月25日~29日のメニュー - All 450円

	25日 月	26日 火	27日 水	28日 木	29日 金
肉	チキン- トナリ	豚の ステーキ	牛肉 ステーキ	豚の ステーキ	鶏の 煮物
100%	白米 カレー	トウモロコシ カレー	卵とトマト カレー	茄子とトマト カレー	トマト カレー
魚	任入の魚にソースをかけるか決まります				
野菜	ゴロゴロ野菜のシーソルト炒め				
カレー	野菜カレー				
パン デザート	桜まるとオリーブのオープンサンド				

ドリンク、デザート付き ごはん大盛、お替り無料

Set Drink  
 ・J-T Hot or Ice  
 ・喫茶 Hot or Ice  
 ・ミルクティー Hot or Ice



カフェハーベスト  
 東京都港区浜松町 1-6-5 TEL:03-5425-7337 HP:<http://www.cafeharvest.jp>

むすんで、ひらいて。



自分の周りだけでなくまだまだ面白い人素敵なのが沢山いる。そんな、素人や面白い人がつながるお店。例えば、有機野菜を育てている人、養豚をしている人、小麦を石臼で小麦粉にしている人、浜松町で働いている人、営業の飛び込みできたけどよくサボりに来るようになった人マンションに住んでいる人、近所に習い事に来ている人、浜松町の飲食店の人、スタッフの友達、知り合い、お店の前をよく通る人、配達のお兄さん達、皆が繋がっていくお店。



## 第52回：遠き山に日は落ちて

5月の母の日に続いて、もうすぐ父の日ですね。

僕は音楽を仕事にしていますが、もとはと言えば、両親が「大人になったとき、何か芸を持っていれば人前で恥をかかずにすむ」との考えから、オルガンを習わせてくれたのが始まりでした。(もっとも、子供時代の僕はオルガンを習いに行くことが苦痛で仕方なかったのですが(笑)。なにしろまわりが女の子ばかりだったもので。)

あー、両親には芸術的な素地がなかったんだな・・・なんて長らく思っていたのですが、物心ついたある日、実家の押入れから父が所有していた大量のレコード(もちろんアナログのビニール盤です)を見つけたことがありました。粋なジャズやクラシック、それにウイーン少年合唱団のものなんかもあったような・・・。

聞けば、もっともっと多くのレコードがあったそうですが、僕が1~2歳のとき、直射日光のあたる場所に何枚ものレコードを放置して遊んでいたため、相当数をダメにしてしまったそうです。実は父にも音楽に親しんだ青春時代があったんですね。

1つ印象的だったのは、そのレコードコレクションの中にドヴォルザークの交響曲『新世界より』が楽団別に何種類もあったこと。そう言えば父は、メランコリックな第2楽章(日本では『遠き山に日は落ちて』などのタイトルで歌唱としても親しまれていますね)がお気に入りだとか言ってたっけ。一方、僕は小3ぐらいのある放課後、その『新世界より』をこっそり聞いて、フロンティア・スピリットや黒人霊歌のエッセンスを感じとれる第1楽章にすごいインスピレーションを受けたのを覚えています。今でもこの曲はよく聴いています。

ところで、ありがたいことに僕は両親とも健在ですが、面と向かって音楽の話をしたことはありません(笑)。うーん・・・、たぶんこれからはないだろうな。

何か一つ楽器か外国語ができると人生の幅が広がる、と言います。あんなにイヤだったオルガンのおかげで、そしてその機会を与えてくれた両親のおかげで、今とても充実した毎日を送っていられるのはなんだか不思議です。



今週のおすすめ食材をご紹介します。

書いているのが、週末でするので変更あるかもしてませんが宜しくお願いします。

今週は、旬の桜鱈をスターアニスやディルやコリアンダーでマリネした。桜鱈のマリネ。

千葉の斉藤さん小かぶをソテーにしようかなと考えています。斉藤さんの畑は、土が軟らかく枝などを刺すと、1メートルくらい軽く刺さっていくそうです。そんな土質で育ったかぶは、筋が少なく、かぶ特有のきめの細かいなめらかな舌触りになるそうです。サラダなどにも、登場することと思います。

あとは、千代幻豚のロースや、パテなんかも是非、一度はディナーに来て頂いて、召し上がって欲しいです。

なんといっても、一番のおすすめは、新しいハーベストのスタッフたち。ディナータイムに入っていますので皆さん話に来てあげてください。来週ハーベスト通信で紹介させていただけるかなと考えています。



オーガニック小麦や石臼挽き国産小麦、天然酵母を使用し手作りにこだわった自家製パンが出勤前からイクアウトできます。パン+300円で以下のドリンクでイートインも出来ます。コーヒー、紅茶、ミルク、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、カフェラテ

毎日日替わりのランチメニュー野菜、おすすめ、パスタ、カレー、オープンサンド、お肉プレート、お魚プレートの中からメニューをチョイスしてください。お食前ドリンクとデザートがセットで950円!午後3時までランチが楽しめる、忙しいあなたのためのお店です



DINNER  
Mon - thu  
17:30 - 23:00  
(ラストオーダー 22:00)  
Fri  
17:30 - 23:30  
(ラストオーダー 22:30)



野菜や新鮮な魚介をこだわりの豚

肉を使ったイタリアンベースの創作メニューが盛りだくさん!シェフお勤めの日替わりメニューにも注目です。

ドリンクはオーガニックワインや50種類以上の焼酎、特製野菜の カクテル・果実酒の変わり種も豊富にご用意しております

パーティープラン 2500円〜  
飲み放題 プラス1500円

少人数からの各種パーティープラン。ご予算・ご要望に応じたヘルシーメニューをご用意します。

