

土曜日のプログラムレポート

* 4月20日 *

ランチ Cooking



おでかけ

本日のおでかけは・・・

なぜ、寺社巡りをしようと思うと荒天なのか?!・・・それは謎ですが、2週前は爆弾低気圧の襲来に泣く泣くおでかけをあきらめ、今日こそは!と思っていたら、予報よりも早い雨の降り出し・・・しかし!くじけてなるものか。今日は決行。予定通り、藤原鎌足ゆかりの浄妙寺へ出かけてきました。雨のそぼ降る中ではありましたが、9名で、鎌倉駅から徒歩で目的地へ。境内では猫と戯れ、タイワンリスの食べっぷりに感心し、本堂にお参りし・・・そして、今日は特別企画(?)として寺の敷地内にある「石窯ガーデンテラス」でお茶をして帰ってきました。雰囲気の良い店内でほっこり♪たまにはこんな時間もいいですね。

今日のメニューは・・・

- ・竹の子御飯
- ・カツオのコロコロサラダ
- ・かきたま汁
- ・草餅

本日は、旬の味覚を楽しむ、季節感たっぷりメニューでした!

主食は、大き目に切った竹の子をふんだんに使った竹の子御飯。薄味で、飽きのこない上品な仕上がりに。カツオのたたきときゅうりや春菊、水なに新玉ねぎを和えたサラダはしっかりとした味わいに。おまけで作ったかきたま汁は三つ葉の香るすっきりとした出来。そして草餅!乾燥よもぎをもどしている最中は、その毒毒しい色に一瞬たじろぎましたが、出来上がりは、「あー、草餅だあ」という本格的な食感・味でした。

日本の食卓っていいなあ・・・としみじみ感じるメニューでした。



スタッフ K

石窯プリンとジャスミンの香る紅茶“フローラ”。↑↑
それぞれが単品で注文したものを集めて撮りました。