

土曜日のプログラムレポート

8月15日

KKキッチン



おでかけ

今日は、関内駅下車の『神奈川県立歴史博物館』にへでかけてきました！相変わらずの猛暑ではありましたが、今日は、総勢12名という、比較的大人数でのおでかけでした。この博物館、建物自体も歴史が古く、設計は、赤レンガ倉庫と同じ人物。ネオバロック様式の建築物で、旧横浜正金銀行本店だった建物です。今日は、神奈川の歴史にまつわる常設展示の他に、特別展示として、仏教美術の展示も行っていました。思いのほかじっくりと見入ってしまい、時間が経つのがあっという間でした。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・アボカド・えび・トマトの和風冷製パスタ
- ・タコ・帆立の和風ガーリックカルパッチョ
- ・レモンヨーグルトゼリー

今日のメインは冷製パスタ。・・・あれ？つい2週間くらい前にも冷製パスタだったような。これだけ暑いと、やはり、「冷製」という言葉に魅力を感じてしまうのでしょうか。しかし、前回とはうってかわり、今日のパスタは「和風」です。何ととっても、味付けに醤油とわさびを使っていますから。ガーリックも効いているのですが、やっぱり「和風だね」というお味。しっかりとした美味しい味でした。副菜のカルパッチョは、仕上げにかけたガーリックオイルが、とても良いアクセントになっていて、美味美味！主菜のパスタにもよく合っていました。デザートは、前日から水切りをしたヨーグルトを使って、シンプルに。前回作ったときよりも、酸味の効いた、猛暑に嬉しい、さっぱりとしたデザートでした。

・・・それにしても、今日のメニュー、見た目もキレイですよ♪♪♪