

土曜日のプログラムレポート

* 9月2日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、大佛次郎記念館です。ちょっと渋いセレクトですが……。大佛次郎は昭和の時代に活躍した横浜生まれの作家で、記念館は、作品の舞台になった場所でもあります。今回は、生誕120年を記念して、愛猫家の側面に光をあてた「大佛次郎と501匹の猫」という企画展を鑑賞してきました。企画内容のみならず、記念館の建物自体も素敵で、テラスでのんびりおしゃべりなどをして帰ってきました。

秋の訪れを感じる午後でした。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ローストビーフ入りサンドイッチ
- ・タコとオクラとパプリカのポン酢マリネ
- ・オレンジゼリー

今日の主菜はサンドイッチです。これまでも何度か登場している人気メニュー(?)、ローストビーフサンドイッチ。牛もも肉のかたまりを自分たちでロールとビーフに仕立てます。これまでの経験がものをいったのでしょうか、仕上がりはジューシーで柔らかく、牛肉の旨みがふんだんに感じられるローストビーフにし仕上がっていました。たっぷりの野菜と一緒にフランスパンにサンドして、特製ソースを付けて頂きました。ソースだけで美味しく頂ける……。副菜はマリネです。こちらは、夏に美味しい野菜とタコで、彩りも鮮やか。食欲をそそります。タレは、粒マスタードが効いた、しかし、さっぱりとした美味しさでした。デザートはオレンジゼリー。今日のメニューで、このデザート、ぴったりでした！100%のオレンジジュースを使っているので、ジューシーさが半端じゃありません。更に、オレンジのくし切りを載せ、果肉もしっかりと楽しみました。もはや、ゼリー作りはお手のもの。甘さ、固まり具合、オレンジの酸味……。パーフェクトな仕上がりでした。