

# 土曜日のプログラムレポート

\* 9月7日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、先月のリベンジ！みなとみらいにある「みらい美術館」へでかけてきました。先月、あまりの高温のため、中止としたのですが、「行きたい！」というメンバーさんの声も聞かれたので、本日、改めて行ってまいりました。みらい美術館はガラス工芸品の美術館です。現在は、ドーム兄弟の作品とガレの作品を展示中。美術館の佇まい自体も素敵で、展示物の映えること…。天井に目をやれば、そこにも、ガレの作品が照明として展示中。うっとりしてしまいます。こじんまりとしていましたが、満足度の高い美術館でした！

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・盛岡冷麺
- ・いかとサニーレタスの  
コチュジャンサラダ
- ・コーヒーゼリー（アイスの上）

今日の主菜は冷麺です。夏に一度は食べておかないと落ち着かないもののひとつですね(?)。今年は、立秋を過ぎての登場となりました。しかし、今日は再びの猛暑。ちょうど良いと言えばちょうど良い……。オーソドックスに、豆もやしや牛カルビ、茹で卵、白菜キムチを載せていただきました。牛カルビは、自家製のタレを作ってつけこんだのですが、この味がたまらなく美味しく、不謹慎にも白いご飯が食べたくなくなってしまいました(笑)。副菜は、某メンバーさんのおうちで作られるサラダ。こちらはシンプルながら、コチュジャンとごま油、砂糖、醤油、唐辛子で調合されたドレッシングがよく野菜とイカに馴染み、思いのほかさっぱりといただくことができました。イカの茹で具合も絶妙で、柔らかい食感を楽しむことができましたね。デザートは、安定のコーヒーゼリー(アイスの上)です。濃い目のボトルコーヒーで作ったゼリーが、苦みの効いた大人の味に仕上がっていて、バニラアイスを載せると、本当にちょうど良い甘さ。冷麺やサラダで少し刺激的な味を味わった舌に、優しい味でした。