

オーロラさんの館



カフェの時間

フードライター董レストランレポート
～サロンの夏祭り

作者 フルーツとタルト

M.I

フードライター董のレストランレポート～サロンの夏祭り

7月の暑さが続く土曜日に夏祭りが開催された。サービスつき高齢者住宅に、介護保険外で使えるサロンがオープンしたその記念の行事でもあった。

開始時間より少し遅れて到着すると、すでに入居者がビールを楽しんでいる。パラソルの下では炭火焼の料理を頼んでいるようだった。

私達は個室に案内された。ドアを開けると正面に薔薇の陶板が掛けられている。サロンの名前を象徴するような華やかさと美しさで輝いていた。

冷えたビールとともに、ピザが届く。パリパリのクリスピーピザ。そして、とうきびと枝豆が山盛り。

ローストチキン、ミニジャージャー麺、ドライカレーとナン、次々とテーブルに運ばれる。そして、煮込みハンバーグ、冷製ラタトゥイユ、野菜のサラダ、野菜の甘酢漬、海老の南蛮煮。中でも野菜の甘酢漬は口当たりもさっぱりとして、箸休めにぴったり。料理がすすむ。

このサロンのお料理は都心でケーキとカフェレストランを経営している会社が運営してるそうである。なるほど、この料理のレパートリーはさすがである。

料理の合間には、「ビールはいかがですか！」とさりげなく、2杯目も持ってきてくれる心遣いも嬉しかった。

「焼きタラバです」「帆立の貝焼きです」「焼き鳥です」「ほっけです」

窓の向こうでは炎天下の中でスタッフが炭火を起こして焼いてくれている。

タラバカニも帆立も旨い！噛むほどに味わいがある！

料理がデザートに変わる頃、ボランティアの生演奏が始まった。いぶし銀の甘い声は、夏祭りの賑わいに艶を添えた。自然に体が揺れる。なんだかフロアーで踊りたい気分にもなった。

陽気に誘われて敷地内を散策すると、ソフトクリームの文字がヒラヒラと目に飛び込んできた。スタッフに尋ねたところ、このサロンでは、札幌のカフェと同じソフトクリームが用意されていると言うので、食いしん坊の私たちは早速注文をする。濃厚なクリームにシャリッとした冷たさが「北海道のアイス」を主張する。

私は、このようなゆとりのサロンを併設させている施設を知るのは初めてで、新鮮な驚きだった。豊かな料理に冷えたビール、そしてスタッフのおもてなしに心もお腹も満ち足りて帰路につ

いた。

オーロラさんの館～カフェの時間
フードライター董のレストランレポート・サロンの夏祭り

<http://p.booklog.jp/book/75593>

著者：フルーツとタルト

著者プロフィール：<http://p.booklog.jp/users/fruitandtart-5/profile>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/75593>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/75593>

電子書籍プラットフォーム：ブックログのパー（<http://p.booklog.jp/>）

運営会社：株式会社ブックログ