

pen

with New Attitude

12/15

2007 No.212
特別定価 600
yen

10
周年
THE 10th ANNIVERSARY



高層ビルもCO₂削減。



掌サイズの風力発電。



土に還るマテリアル開発。



ファストフードもエコ!

30のアイデア

地球を救う

今日から行動を起こすために。

総力特集



災害時の廃材を家具に。



緑と共生する街づくり。



節電で花が開くランプ



温暖化をビジュアライズ

今宵も一杯

30

杯目 文・友田晶子

繊細な甘みがじわりと広がる、 大人のためのデザート

映画「酒とバラの日々」:
アカデミー賞を受賞したすばらしい音楽に「酒」と「バラ」の語感もつ疊かき、そして軽妙洒落なジャック・レモンのイメーჯ を勝手に膨らませていたが、実際にはとても暗く、救いどころのない作中であつた。

映画のテーマ、アルコール依存症を招くのがカクテル「アレキサンダー」ブランデーベースに生クリームとカカオリキニールが入る。だけど、あんな甘いお酒を依存症になるくらいが本がぶ飲めるものだろうか。その前に気持ち悪くなるか、二日酔いでもう二度と見たくなくなるのが普通じゃないかな。やはりアレキサンダーは、食後に1、2杯がいい。デザートにはあまり美味しくない私でも、美味しいもので満たされた舌に甘くて心に、ときおり甘いものを与えたい。ブランデーのしつかりとしたアルコール感とクリームの滑らかさ、カカオのピターな甘さを兼ね備えたこのカクテルは、大人のための

アレキサンダー Alexander

原産地 英国

[ラ・ボット]の小川さんの場合、ブランデー「Asbach Uralt」1/3、カカオリキニール「BOLS Creme de Cacao Brown」1/3、生クリーム1/3をシェイク。細かく凍らせた氷の上で凍やかに凍る。1杯 ¥1,280

一杯のデザートにふさわしい。とはいえ、甘すぎても、甘くないすぎてもダメ。この微妙なバランスが肝心だ。

東京下町・合羽橋のバー「ラ・ボット」オーナー、小川さんのアレキサンダーは日本一のパランスのよさだ。口に含めば冷たさとクリームのとろんとした舌触りに、ブランデーのkokoro心地いい刺激がきて、さらにカカオリキニールのナツティな香ばしさと甘さがじんわり。後味には品のいい苦みに餅を塗られた冷たさが戻ってき、すっきりとした軽やかさが残る……。ふうん、まったく不思議。これなら何杯でも飲めるし、依存症にもならない。あ、ある意味なつてるか。

東京の元祖グラン・メゾンである「マキシム・ド・パリ」のメートルを長年務めたあと、独学でカクテルを勉強された小川さんの、これもひとえにセンスなのだろう。

もともとアレキサンダーは、英国国王エドワード7世と妃アレクサンドラのご結婚記念カクテルだったとか。一酒バラの主人公がお酒を飲めない妻にこのカクテルを薦めたのも、愛ゆえかもしれない。要は、愛する人に飲ませたいカクテルの代表ってことなのかな。そんな浅草寺の羽子板市。年の瀬のお祭りにきわう下町のバーで、愛する人としてっぴりデザート・アレキサンダーなんて、特かもね。



「アレキサンダー」が飲める店

Bar ラ・ボット

バーラ・ボット

●東京都台東区根が谷3-1-4

☎03-3843-3488

営業時間 19時～深夜2時

休月

つくばエクスプレス綾瀬駅駅から徒歩5分

