

pen

with New Attitude

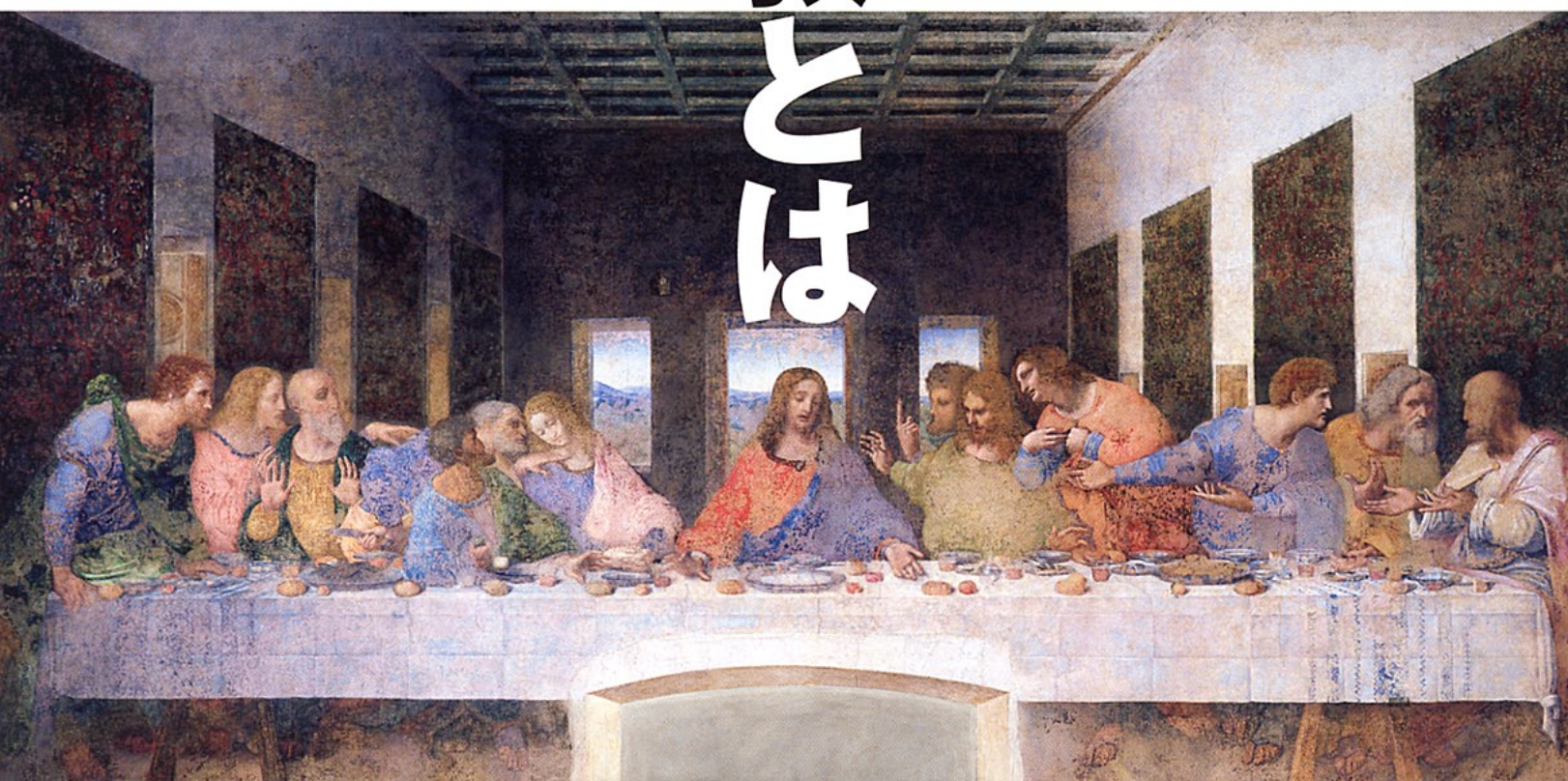
3/1
2010 No.262
定価 600
yen

聖書とは？

教会とは？

完全保存版

何か。 キリスト教とは



今宵も一杯

旬の生牡蠣に合わせるなら、自然派のミュスカデを。

長いマガキ、丸く平べったいブロン(これがおいしい!)などの生牡蠣と巻貝や二枚貝、海老や蟹、さらに鮮やかな色のレモンがたっぷり添えられる。付け合わせはちよつと酸味のある田舎

冬のバリでは、レストランの外に生牡蠣をはじめとした貝類や海老、蟹などの魚介類を山積みにした屋台がずらり並び、大きなエプロンと長靴姿の男たちが見事な手さばきで殻を開けている姿をあちこちで見かける。耳がちぎれそうなほど寒く乾燥した真冬のバリでも、屋台の前を通るだけで活気と熱気を感じ、食欲をそそられ、不思議と体がほかほかと暖かくなってくる。

この魚介屋台は基本、レストランとは別経営。レストランで客が「フリーユイ・ド・ラ・メール(海の果実)」と注文すれば、支配人が長靴の殻開け職人に注文を伝える。職人は注文の品を食べやすく処理し、レストランへ卸す。それを店側が水を敷き詰めた大きな皿に盛り合わせて、客に出すのだ。

新鮮さはもう格別。レモンスカッシュ

「アイオリソース」とスパイスの効いたマトソース。ちなみにポルドースマイルだと、生モノに飽きた舌をリフレッシュしてくれる効果をもった、香ばしい焼きソーセージが添えられる。

「おいしいワイン」とペノ。ミュスカデ種特有のきれいな酸味をもち、その奥には早飲みワインとは違うパワーとポテンシャルがある。これだけ深みのあるミュスカデなら、生よりもワイン蒸しやグラタンのような熱を加えて旨みを増した牡蠣料理に合わせると、ゴク

みたいに切れのいい味わいを楽しめる。最近、ただ単に酸っぱいだけではな

「ラ・デジレ」だ。ミュスカデとは名乗らず、格付けはテールワイン。「おいしいワインに肩書はいらない」とペノ。ミュスカデ

「ラ・デジレ」だ。ミュスカデとは名乗らず、格付けはテールワイン。「おいしいワインに肩書はいらない」とペノ。ミュスカデ

ラ・デジレ 2008年
La Désirée 2008

原産国 フランス

発酵初期の温度を低く保つ、マルク・ペノのオリジナルである醸造方法「ニュータージュ」を採用。濃厚なミュスカデの味と清涼感を併せもつ味わいのワイン。●問い合わせ先
野村ユニオン ☎03-3538-7854



photograph by Youshi Sano

「ラ・デジレ 2008年」が飲める店

Meli-Melo
メリ・メロ

●東京都千代田区飯田橋4-5-4 山和ビル101
☎03-3263-3239
営業11時30分~14時、18時~22時30分L.O.
休日 JR・東京メトロ飯田橋駅より徒歩3分
www.melime-lo-web.com

