

Salon à la Chinoise

銀座飛雁閣

GINZA HIGANKAKU

恭賀新年

2024年の幕開けです。

「辰」は12年で最も展望の明るい年。終りの見えない争い事や醜悪な政治家の悪業などに捉われることなく、個人の夢を追い求め、胸を張って備忘録を閉じたいものです。

民主主義は弱者に優しい社会制度ですが、すでに機能不全化がスタートしています。

誰にも50年後が見えないGlobal Economy時代だからこそ、自分・家族・会社・仲間を大切に、毎日を後悔なくおくる重要性をヒシヒシと感じます。

飛雁閣の正月は3日から始まります。

1日・2日の伝統的な文化・行事から、日常生活に戻るのが外食。

再び改たまった家族の席でもふだん会にくいご親戚・ご友人との席でも、年の区切りの会食には、深い意味を感じます。

テーマは「伊勢海老の活け造り」。早朝外房から陸送される伊勢海老の数は限られますが、おめでたく捌き、飛雁閣オリジナルのソースでお召し上がり戴きます。

少し金箔をあしらった前菜や揚げ魚。フカヒレスープには一口大の柔らかい餅が入ってお雑煮風。上海の餅は韓国のトックのようで伸びません。

正月には薄切りにして野菜と炒めます。「年糕」という縁起もので、皆様お召し上がりください。お節料理とは異なった味と香りをお楽しみください。

マナ鰹の切り身をサッと揚げて、漬け置きした「薫魚」も縁起物です。

最近では1kg超えの立派な姿が陸揚げされるので、切り身自体が美味しいと評判です。

皆様と、2024“Salon à la Chinoise Ginza Higankaku”のスタートです。