

ワインの中に、高島がある。

「うらやましいな」とアオキマコトが訪ねる高島町あたりのおいしいお店、素敵な暮らし。

煎茶道方円流の先生・梅津典子さんがおもてなししてくれる隠れ家レストラン。

新幹線の窓から、キラキラ眩い雪の山々や田園風景を眺めながら、そろそろ高島駅に到着だな、と隣の席を見ると、アシスタントのクボタが、うとうと。

アートディレクターの早坂さんやカメラマンの瀬野さんと合流して、高島石の堀に囲まれたお屋敷に。迎えてくれたのは素敵な着物姿の梅津さん。暖炉のある欧風の部屋には、ピアノや羊毛を紡ぐ糸車も。多彩な趣味のオーナーだ。

煎茶道のお作法を体験。梅津さんの穏やかな微笑みが、凜とした表情に。

五人一組での番茶手前。「同じ急須からおいしいお茶を楽しむ。仲良くしましよ、う、という心です」。静かな部屋の中に、ほうじ茶を煎る芳醇な薫りが広がった。てきばきとした手捌き、お茶碗を温め

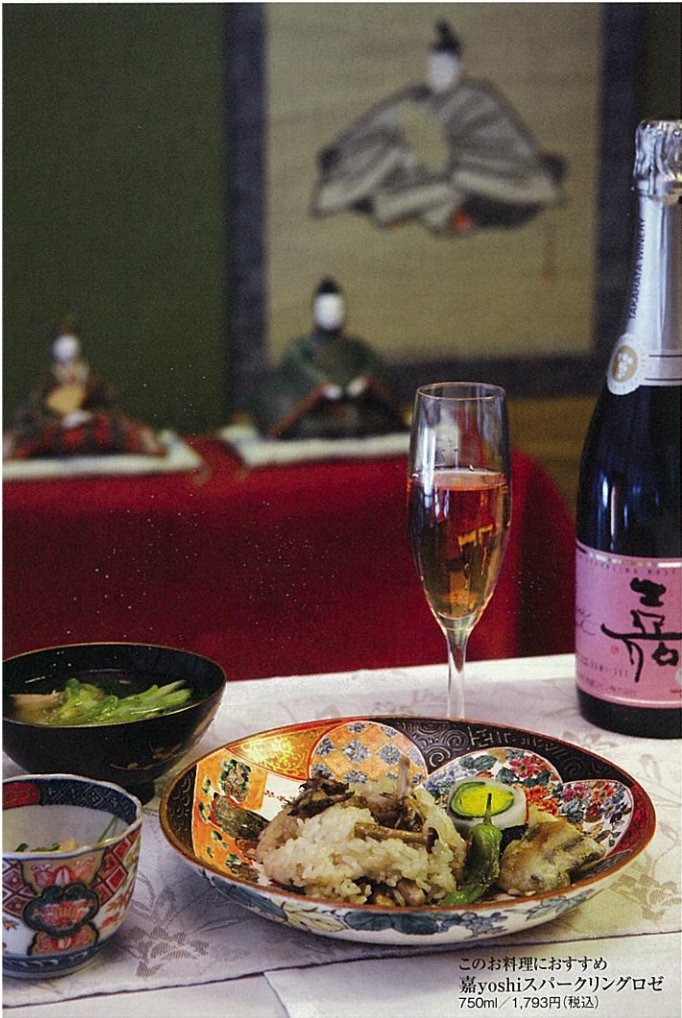
たお湯を捨てる音、立ち上る湯気…。

普段、何気なく飲んでるお茶も、こうやっていざとなると、背筋がピンと伸び、心の中まで豊かになってきます。

もてなしの料理と嘉スパークリングロゼの淡いピンクが早い春を運んでくれる。

和風・洋風のコースから、本日は和風懐石をいただく。部屋を移して、食事だ。格調ある日本間にテーブル、アンティークな器、和紙の手描きメニューには挿絵も描かれており、細やかな心遣いがうれしい。舞茸おこわ、にしんの天ぷら、ひや汁、ごま豆腐、生たらの酢の物、エビと貝柱のソテー、牛肉のみそ漬け焼き。

お料理とロゼの調和が、時を超えた空間を創りだしてくれる。春を待つ気持ち、さらに膨らんで、贅沢な時間でした。まほろば隠れ家「欧園Tei」、季節ごとに訪れたい癒しのレストランだ。



このお料理におすすめ
嘉yoshiスパークリングロゼ
750ml / 1,793円(税込)



画：梅津典子



煎茶道方円流 欧園Tei Oentei

東置賜郡高島町二井宿1012
☎0238-52-0528
AM10:00~PM9:00
月・火曜日定休
要予約



プロデューサー 青木実 (アオキマコト)

広告代理店でコピーライター、プロデューサーを経て、現在、東京・深沢にてフレンチカフェをプロデュース。料理人、パーティ・ケータリング、企業コンセプターとして活躍。山形食材、ワインを愛す。



LINK!

<http://takahataqu.exblog.jp>

「空」と、あなたをリンクするブログです。ご意見やコメント、お待ちしております。