

# 第百十八回 円卓

## 『実りの幸 秋の味覚と米料理』

### ～酷暑の慰労会～

処暑とは名ばかりの“猛暑”が日々続いておりますが、皆様はいかががお過ごしでしょうか。お陰様で、新装オープンから四周年が目前のグランナでの円卓の集いも、今回で八回目、通算百十八回を迎えておりますが、今年のような厳しい夏ははじめてです。今回は特別企画と称し酷暑の慰労会にて、日頃ご愛顧頂いております皆様に厚く感謝申し上げます。

そこで今回は、おなじみのインドカリーと共に歩んで参りました、幻の米“白目米”（平成八年農林水産大臣賞受賞）をはじめとした、こだわりの主食となる“米料理”はもちろんのこと、米を原料に酒粕はじめ油や酢等調味料としての粉蒸牛肉（和牛ロース肉のスパイス米蒸し）や又、燻したりする調理方法に用いる米の、「たらば蟹とシヤラン鴨の燻製」、そして実りの幸、秋の味覚の代表とも言える、「旬の松茸ときのこのスープ」など、前菜からデザートまで“酷暑”でお疲れの心と身体を癒して頂きますよう、楽しい元氣回復のお料理を中心にご用意いたしました。

まだまだ厳しい暑さが続きそうですので、くれぐれもご自愛くださいませ。スタッフ一同皆様のお出かけを心よりお待ちしております。

- ◆日 時 九月二十五日(火) 昼の部 午後十二時半開宴  
九月二十六日(水) 夜の部 午後六時半開宴
- ◆受付は昼の部十二時より、夜の部六時より開始致します。

- ◆会 費 昼の部・夜の部ともに

お一人様 一〇、〇〇〇円（税別）※乾杯用のお飲み物は含まれております。

- ◆会場 新宿中村屋ビル 八階 グランナ

- ◆お申込 グランナ受付 ○三―三三五二―六一六七 担当（中山・田中）先着順・完全予約制

※食材手配の都合上、お申し込みは三日前までにお願ひ申し上げます。

