

## ☆団体ご予約受付中!!



♪ 土佐味わい籠御膳 竹 ¥1,800 (イメージ画像)

風良里本館 2 階『カフェレスト風良里』では大好評のモーニングバイキング、11 時からの通常メニューに加えて団体様向ご予約メニューも大充実。シェフが独自のルートで仕入れた高知県産鮮魚や地元産野菜等を活かした大満足の内容で上画像はその一例。♪ ご相談下さい!!

猫のしっぽ 熟成。我が家の台所の床下収納スペースには酒がある。30 年以上前の焼酎や同じく 30 年近く熟成の梅酒、多分 20 年は軽く経ってるサントリーローヤルの元箱入り(未開封)とか他にも何時開けたか不明なヴェルモットやコアントロー、カルーア等々。アルコールだから基本腐らんとは思いながら、梅酒など怖くて飲めないまま。新婚当初に酒の雑誌の懸賞で当たった、今迄入手した中で最も高価なワイン シャブリ・グランクリュ・ヴォーデジールも多分ここで 10 年以上寝ており、ある時意を決して飲むと何だか『甘栗のような味』。先日会社に来た酒のカタログを見ると、ワインはテロワール(土壌)や気候の違い、ぶどうの品種等々で千差万別の味を持つようで、それだけで漫画のネタにもなる程多様。興味深い分野で沼は深そうだけれど、うちの酒の収納では正しい熟成は望めないのでは？。単なる『置きっぱ』は解消せんといかんと思いつつ未遂です。風猫子