

## ■春からの営業のお知らせ

4月より、予約制を外し、**ご予約なしでも受付しております。**  
 正確に云いますと「あらかじめの席の予約をお勧めします。ご予約のお客さまを優先してご案内いたします。」というかたちにさせていただきました。  
 良い季節の週末は、とくに混み合いますので、やはり事前のご一報で、お席を確保いただくことが安心です。ご注文はお越しいただいてからで結構です。

この店を予約制にしたのは、2013年からでした。敷居を高くしてしまう躊躇はありましたが、テレ朝「人生の楽園」の出演に先立ち、過度な混雑によるご迷惑を避けるため決断しました。あれから6年経ち、ランチメニューの見直しに合わせ、herberrryにぶらり寄ってみるか、ができそうです。みなさまのお越しをお待ちしています

なお、**スペシャルランチ、ディナー**は、オーダーメイド制ですので、**今まで通り2日前までのご予約です。**ご了承ください。



## ■春からのメニューのお知らせ

4月より新りランチメニューを追加いたしました。  
 これまでは、ハーベリーセットとサンドイッチ・キッシュセットの2本を軸としていましたが、これに

- ・**ドリアランチ(サラダ、コーヒーつき) 880円**
- ・**シチューランチセット(サラダ、パン、コーヒーつき) 1,200~1,600円**

を加えました。  
 ドリアもシチューも、開店当初にご提供していたメニューで、復活リクエストにお応えすることになりました。  
 なお、ハーベリーランチ(1,980円)は、これまでどおり季節の地食材で組み立てていきますが、海の時化や畑の端境期など、どうしても満足いく食材を

揃えられないことがあります。今後そのような場合は、ご提供を控えさせていただきます。数量が限定となることもあります。どうぞ、ご了承ください。  
 スペシャルランチ、メインやドルチェなどのオプションメニュー、ディナーはこれまでどおりです。



## ■4-6月の営業案内

4月24日(水)から5月5日(日)まで、休まず営業いたします。  
 みなさまのお越しをお待ちしています。  
 ※5/6(祝)~5/10(金)をお休みとし、5/11より通常営業にします。

## information

ゴールデンウィーク営業のご案内

2019.4.24WED-2019.5.5SUN

連休期間中は休まず営業いたします

				24wed	25thu	26fri	27sat
				Open			
28sun	29mon	30tue	1wed	2thu	3fri	4sat	
			Open 4/24-5/5				
5sun	6mon	7tue	8wed	9thu	10fri	11sat	
Open			Close 5/6-5/10				Open

2019年 4月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

2019年 5月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

2019年 6月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

## ■ヤギのベビーラッシュです

平成としての年度最後となる3月31日、トモが2児を出産。  
4月13日には、さつきにも2児が誕生。いずれも兄妹の組合せでした。  
また、5月16日には、マリが、ついで少し遅れて6月29日にランが  
出産の予定になっており、ベビーラッシュです。  
ヤギの赤ちゃんは、出産後30分ほどで自力で立ち上がり、初乳を飲み  
出します。  
成長が早く、生後、3日目あたりから外デビューもできます。  
どうぞ、優しく見学ください。



## ■ヤギ飼い教室、やっています

「ヤギの居る暮らしを考えている方のためのヤギ飼い教室」を不定期で開催しています。  
ご興味ある方は御連絡ください。

内容:座学と実習を組み合わせ一日コース

時期:店の定休日を利用した月曜日

講習料:無料

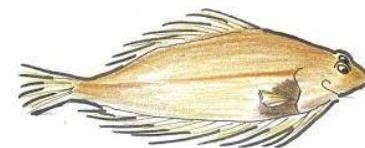
受講資格:ヤギという生き物にきちんと向き合おうとする方

その他:汚れても良い服装、タオルや軍手とお弁当をご持参ください

飼う技術であれば、ハウツー本もありますが、本当に大事なことは、そこに書かれていません。きちんと飼うことで、ヤギも、飼い主も、その周囲の方や地域も、みんなが良くなる、大袈裟ですが、そういうことなのだと思っています。

## ■あきたの地魚・旬の魚

### タイバカレイ(ムシカレイ、ミズカレイ)



この時期は子持ちのものが手に入ります。  
秋には脂がのり、一夜干しに最適となります。  
一夜干しにすることによって生まれる甘さが、力のある上品さになります。  
脂がのっているが、淡泊であり、淡泊なのに、力強い味の深みがある、それが、この魚ならではの魅力です。  
秋田では、新鮮なものが手に入るの、そういうときは塩焼きも絶品。上品な脂を蓄えているヒレに感激します。  
お店では、お刺身にして、軽く塩こしょうと昆布茶をふり、レモンとエキストラヴァージンオリーブオイル、マスタードを良くかき混ぜ、乳化させてソースにし、カルパッチョにしてお出ししています。  
なお、タイバとは鯛場のいう字で、鯛が棲息しているあたりに居ること。こちらの言い方が高級感がありますね。

### Whisper whisper whisper



ヤギは安産な動物ですが、それでも出産が命懸けであることは変わりません。特にこの春は、出産予定の4匹中3匹が初産なので、まずはトモとさつきの無事に安堵しています。  
数年前に、死産で母子を失ったことがあります。もっと、きちんと観察していれば防げた、という悔いが今も残っています。それはヤギ飼いに慣れて自信を持ち始めた頃のことなので、ショックでした。以来、まだまだなにも知らないのだ、と自戒するようにしています。知識や経験は大事ですが、それが先入観にならないように虚心に接するのみです。  
さて、ヤギの子育てもいろいろで、トモとさつきの対象ぶりは面白いほどです。トモは、結構ドライなタイプで、気分転換とばかり、一旦、部屋を出たらなかなか戻りません。かと言って、ネグレストではありません。かたや、さつきは、自分の食事もそこそこに、かたときも子ヤギのそばを離れずに世話をしています。トモは、他のヤギや人間にも、神経質になりませんので、子ヤギもいたってのんき。警戒心がなく、それはそれは可愛いのです。  
ただ、さつきの子どもは、いつもお母さんに舐められるので、光るように真っ白なのに、トモの子ヤギたちは、私が毎朝ウェットタオルで拭いてあげないといけません。  
ヤギの子育てもいろいろ。ヤギでこうなのだから、人をひとつの型に押し込めちゃいけませんね、とヤギが教えてくれています。