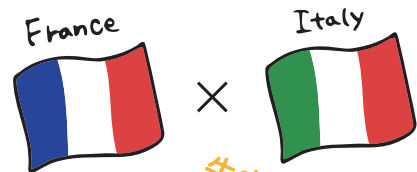


ハ王子の素敵なお店をご紹介します

ほちさんぽ

ミヤハラ社長が
突撃取材!!



牛肉と雲丹の風味が
とても斬新!



第 160 回

Tiedeur(ティエドール) (本町)

ビステリアの醍醐味をギュッと詰めた銘店

『ビステリア』(bisteria) とは、フランスの「ビストロ」とイタリアの「オステリア」や「トラットリア」を組み合わせた造語で、両方の良さを取り入れた“気軽に楽しめる洋食店”を指す言葉です。ここ『Tiedeur (ティエドール)』さんもそんなお店のひとつ。「フランス料理の華やかさとイタリア料理のおおらかさのイイところ取りしました。」と店主の阿部さん。「Tiedeur (程よい暖かさ)」という店名も穏やかな性格の阿部さんらしいチョイスです。しかし、料理の方はとことん追い込みます! ランチのミニサラダは想像していた小皿と違いメインサイズのお皿に野菜がどっさり。この日のスープは白身魚のアラ汁!



無駄を出さない工夫や地元野菜を使ったりと、SDGs を意識した取り組みも感じられます。

ランチパスタはお値段次第でいろいろなコースと種類が楽しめます。

ひと皿ひと皿にシェフのこだわりが詰まっていて味はもちろん、盛り付けの美しさにも思わず見とれてしまう仕上がりです。

今回いただいたパスタは「減圧牛サガリ × イクラ × 雲丹クリームソース」

全てが好物の食材に緑のアクセントがまさに宝石箱。

ボリュームのある柔らかい牛肉やパスタに、雲丹の甘味が効いたソースが良く

からみます。まだ物足りない方にはパンも追加注文できるので余ったソースにつけて楽しめちゃう。

まだディナーを味わっていませんが、その満足度は容易に想像がつきますね!

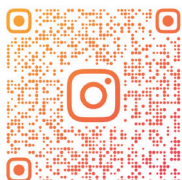


オーナーの阿部さんと
スタッフの鈴木さん

Tiedeur(ティエドール)

八王子市本町 12-2

お休みや問い合わせは
インスタ / LINE でどうぞ



@TIEDEUR_N



<input type="checkbox"/>	いちょう	ホール	
Tiedeur		みずき通り	1小
<input type="checkbox"/>	P	みずほ銀行	
	甲州街道	<input type="checkbox"/>	〒
	16号		

営業時間 11:30 ~ 15:00 (LO14:00)
18:00 ~ 22:00 (LO21:00)

定休日 火曜日



わたしのいち推し



この時期、楽しみにしているスイーツをご紹介します。期間限定で12月～3月頃までコンビニ中心で発売のヤマザキ「雪苺娘」。ご存知の方もいるかと思いますが、スポンジの上にいちごと生クリーム。それを丸ごと包んでいる求肥がモチモチでたまらない！ボリューム満点の逸品です。クセになる美味しさですが、すぐに売れてしまうのか、出会えない事もしばしば…お目にかかれた際には是非お試しください♪ 鈴木 ゆみ子



ちょっとお耳を

【会話力】



さ・し・み の話で広がる会話

会話力を高める事は、良好な人間関係の構築に繋がります。

特に、初対面の相手との会話は、第一印象を左右する重要な機会です。話題を広げるポイントやきっかけをいくつか持っていたいですね！

さ…最近の出来事（天気・ニュース等）

大きく報道されている話題は共通認識が生まれやすい

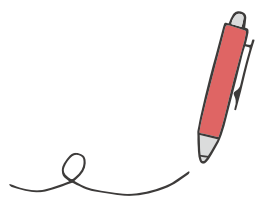
し…仕事や働き方・業界の動き

経験や意見を共有できるほか、仕事観や知見を交換できる

み…身の回りのこと（趣味・出身地・余暇の過ごし方）

相手の興味や価値観がわかるきっかけに

（TKC BUSINESS NEWS より）



あとがき

ウィンターシーズン真っ只中。降りすぎは困りますが、必要な場所には適度に雪があってほしいのが本音です。今シーズンは二年に一度の資格者研修があり、新たな情報も仕入れられたのでスキー熱が高まっています。片方で、スキー世代の高齢化で閉鎖するゲレンデも増えており今後のウィンタースポーツ人気の行く末が気になるところ。

「兎にも角にも動けるカラダ」を維持するのが私の信条、年末年始で蓄えた余計なお肉を減らしつつ、体力向上・保持に努めたいですね。

午年だけにサラブレッドのような肉体を夢見ながら…。 宮原 康行

