

日豪プレス フード&リビング・ガイド

ギリシャ・フードを学んじやおう グリーケリシャス

昨年2月に開講され、このほど1周年記念を迎えたギリシャ料理教室「グリーケリシャス」が受験生増加に伴い、このほどシドニー東郊ボンダイ・ジャンクションに移転した。グリーケリシャスでは、同料理教室の創設者マリア・ベルナーディスさんが、オーストラリアとギリシャで有機栽培された材料を用い、ギリシャ料理を教授。授業は伝統的なものからモダンなもの、ギリシャ風の味付けを施したBBQなど多彩。調理後は、オーストラリア産ワインを楽しみながら、料理を楽しむ。日本人に

は比較的なじみの浅いギリシャ料理だが、スペースも広く、場所もより便利になった同料理教室で、ギリシャ料理を学んでみてはいかが？

■Greekalicious

場所：The Intuitive Well, 1st Floor, 70 Bronte Rd., Bondi Junction

料金：120ドル

Tel: (02)9331-0734

Web: www.greekalicious.com.au



「ALTITUDE」ソムリエ

トム・クロスビーの

今月の **Best Buy**

トーマス・ブラエモア・セミヨン2007

「今回は、NSW州ワインの名産地、ハンター・バレーでシラースとセミヨンのスペシャリストとして名を馳せるトーマス・ワインズのワインをご紹介します。オーナー、アンドリュー・トーマス氏は、ワイナリーが数多く点在するSA州マクラーレン・バール出身。ハンター・バレーに拠点を移した後、日本人もよく知るワイナリー、ティレルズ・ワインで13年間ワイン造りに励みました。1997年にトーマスを設立、今日まで地域の特

性を生かした独自のシラースとセミヨン種ワインを造り続けています。同ワインの苗は、同じくハンター・バレー、ポコルピンのワイナリーに1970年に植えられた、由緒あるセミヨン種。伝統的なハンター・バレー独特のセミヨンが持つ複雑で鮮やかな味わいに、レモンとライムの風味が加わり、白ワインの持つ酸味がすっきりと味を引き締めます。シーフード、特に新鮮なオイスターとの愛称は、まさにパーフェクト！」

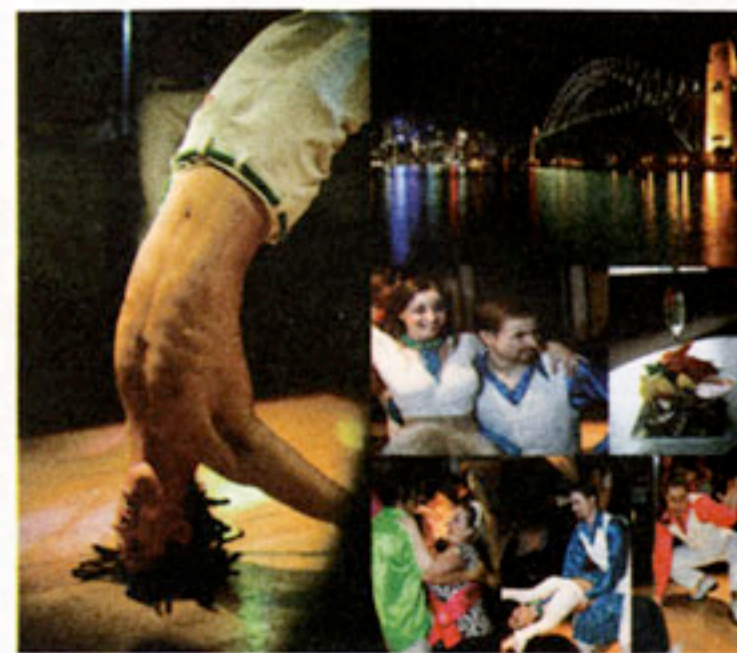
2007 Thomas Braemore
Semillon (\$25)



バレンタインの夜はこれでキメル バレンタインズ・デー・ディナー・クルーズ

25年の歴史を誇るクルーズ会社、バガボンド・クルーズが2月14日、バレンタインズ・デー・ディナー・クルーズを催行する。クルーズには、バラの花のプレゼント、スパークリング・ワイン、前菜、メイン、デザートが付いてくるほか、ラテンのリズム溢れるブラジリアン・ショー、ダンスのコンペティションやDJ演奏など、エンターテイメントも満載。船上からシドニー湾を眺めロマンチックな気分になりながら、エネルギッシュで楽しいひと時を過ごすことができる。

そのほか同社では、イースター・デー・クルーズ、マザーズ/ファザーズ・デー・クルーズなど、さまざまなイベントにちなんだクルーズを催行しているので、問い合わせてみよう。



■Valentine's Day Dinner Cruise

催行日：2月14日

場所：ダーリン・ハーバー、キング・ストリート・ウォーフ出発

Tel: (02)9660-0388

Web: www.vagabond.com.au

旧正月を祝おう チャイナタウン・マーケット



(Photo: City of Sydney)

旧正月を祝うイベント、チャイニーズ・ニュー・イヤー・フェスティバルの一環として2月1～3日、セントラル駅向かいの

ベルモア・パークでチャイナタウン・マーケットが開催される。食べ物屋台やギフト・ショップなど、中国をはじめ旧正月を祝うアジアの店が軒を並べ、公園はアジア一色に。金曜の夜はフェスティバル開催宣言、土・日は卓球のコンペやカラオケなどのエンターテイメント、そのほか、中国傘に自分でペイントをして、持ち帰ることができる楽しい催しが。ねずみ年の2008年を祝う、同フェスティバルの一大イベントをお見逃しなく。

■Chinatown Market

日時：2月1～3日 11AM～10PM

場所：Belmore Park (Across Eddy Avenue from Central Station)

Tel: (02)9265-9333 (City of Sydney)

Web: www.cityofsydney.nsw.gov.au/cny