

# LEON

レオン

www.leon.jp

11 2011

特別定価 900YEN (税込)

必要なのは"お金じゃなくてセンス"です!

## 10周年御礼! 記念号

別冊第1付録 *Golf* LEON

できるゴルフオヤジは  
こなしが違う

別冊第2付録 *i-LEON*

これがイタリア  
オトコへの近道

モテる

まだまだ走り続ける  
アナタのために!

# オヤジの 作り方

Conrad Teach

2011年11月号(発行) 毎月15日発行 毎月15日発行 毎月15日発行

スープをしっかり  
からませることが大事

夏の疲れた体にもスッと入る食べやすい一品。数々の野菜の旨味がギュッと凝縮されたスープも、しっかり味わってほしいものです。焼肉屋さんで食べる冷麺とは、もはや別カテゴリーの領域となっております。

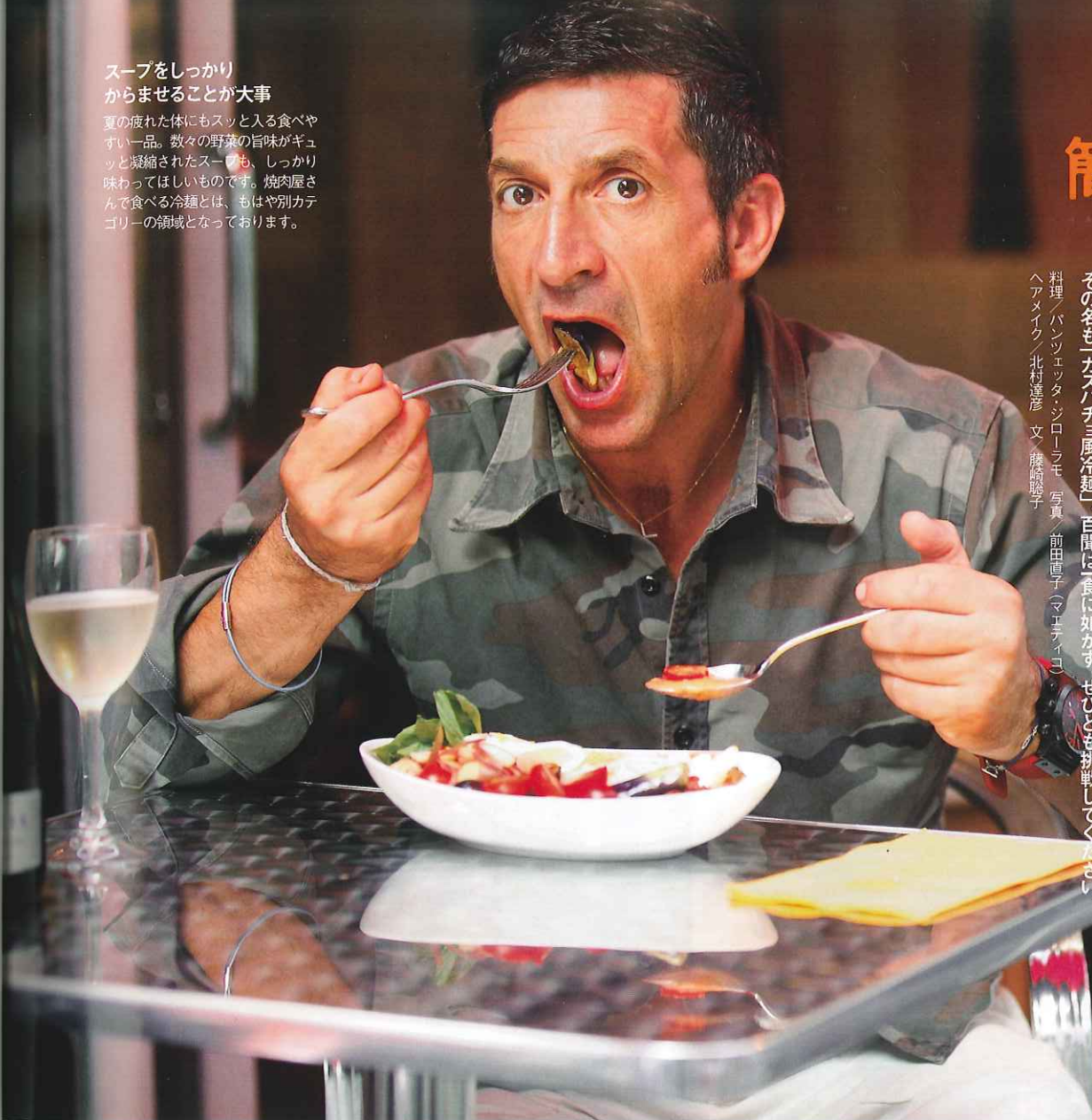
モテる  
オヤジの  
簡単クッキング  
第 87 回

# ツルツシコツ、ウマツな ガスパチヨ風冷麺

このたびは、コリアンとコラボレーション!

いつものことながら、今回もまた面白いメニューを考えてきたシローラモ。「冷麺はこつしたらもつと美味しいだろうなあ」とイメージを膨らませ、完成したのがこちら。その名も「ガスパチヨ風冷麺」。百聞は一食に如かず。ぜひとも挑戦してください。

料理 / パンツェッタ・シローラモ 写真 / 前田博子 (マエチヨコ)  
ヘアメイク / 北村達彦 文 / 藤崎隆子



## 色のバランスを見て 盛りつけは自由に

ジローラモの盛りつけは具材ごとにまとめるのが特徴。そのほうが見たためにも美しく、しかもバランス良くなります。色のコントラストも考え、強弱をつけてみて下さい。トマトの隣にナス、といった感じで。繊細かつ男らしく、それがジローラモ流なのです。

今月の  
マリアージュ

## 果実の生き生きとした 口当たりが楽しめます

イタリア・ヴェネト州のスパークリングワイン、100%プロセッコ。果実の洗練されたフレッシュさの中に優しい甘さも兼ね備えています。口当たりもまるやかでニキータにも人気。香りも優しく全体が見事にまとまっている印象です。冷やめめでスタートを、オススメします。「ラ・ファッラ・プロセッコ・ディ・ヴァルドッピアーデネ・D.O.C.G. プルット」2625円/ヴィナリウス

