



蘇る恵みの海。
荒々しい殻の中には
人々の願いをのせた
実りが詰まっている。

みなさまのアドバイスと励ましの
お言葉が私たちの励みです

お客様の声

♥やっぱりここはうまいね。デートするならここだね▶
ありがとうございます。デートや記念日、こそぞ!という
時にはぜひハミングバードへご来店ください!

♥クリームチーズの仙台味噌マリネだって、どんな料理
だろうね▶クリームチーズにほんのり仙台味噌の
風味が加わって、驚きの美味しさ。チーズと味噌の出
会いに乾杯!

♥クレソンのサラダおいしかったよ!!俺も岩手県出身
だから、地物に気になるんだよね。▶ハミングバード
では東北の旬の食材を使ったメニューを多く取り
入れています。東北にはまだまだ美味しいものが溢
れてますので、ぜひご賞味ください!

♥バーニャカウダは名物なの??じゃあ、黒板に書
いてあるの上から3つ頂戴!!▶バーニャカウダは

お酒のおつまみにピッタリ!黒板に書いてあるオス
メはどれも好評ですよ!

♥ここに来るとなんでいるか落ち着けるんですよ
え!ありがたいです!▶一番町店のお客様です。こ
らこそ、ありがとうございます!これからもお客様に満
足頂ける空間をご提供して参ります。

♥(自家製ジンジャール)生姜が効いててとってもお
いしいです!!▶生姜が入っているので、カラダもポ
カポカ。風邪予防にピッタリ!

♥震災以来やっと仙台に出て来れました。ロイヤル
パークホテルの再開ってたんです。毎年一回泊
まってここで食事するんです。▶泉店のお客様です。
ご無事で良かったです!また仙台にお越しの際は、
ハミングバードへお越し下さい。お待ちしております!

♥ピザ投げてる!!すごーい!!▶ピザ達人の投げ技を
見られるのは嬉しいですよ!チャンスがあれば見ら
れるかもしれないので、要チェックです。

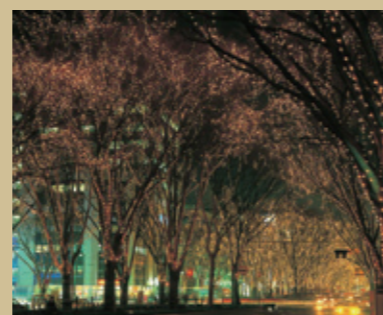
SENDAI 光のページェント

2011年12月2日(金)~31日(土)

仙台の冬の風物詩である『SENDAI 光の
ページェント』ですが、震災時にLED電球を
保管していた倉庫が津波の被害に遭い全
損、一時は開催が危ぶまれていました。

実行委員会が協議を重ねる中、胸にあっ
たのは、「一年を締めくくる時期に、被災地
として復興への希望の灯りをともしたい」
という強い思いだったとのこと。結果、「光
の和、思いをひとつに!」のスローガンの
下、開催される運びとなったそうです。一部
は東京の表参道イルミネーションで使わ
れた電球を借りながら、今年も定禅寺通の
ケヤキ木160本が合計46万球のLED電球
で彩られます。

小さな希望の光が集まり、46万球の光
のペールに包まれた時、震災を乗り越えて
いく私たちの心にも、きつと灯がともること
でしょう。



宮城県の主なイベント
(12月・2012年1月)

- 12月2日(金)~12月31日(土) / SENDAI光のページェント
- 1月2日(月)仙台初売り
- 1月14日(土) / どんと祭

忘新年会のご予約承ります



あつという間に忘新年会の季節がやってきました。
今年のハミングバードは、自慢の生パスタとピ
ツアはもちろん、新メニューの菜園風チーズフォン
デュも入った、特別なパーティープランをご準備。
楽しいひとときを皆さまでお過ごしください。

【プランの一例】

【本町店、一番町店】

¥4,000プラン(料理8品/飲み放題120分付き)

- ・鱈のカルパッチョ〜大葉のヴィネグレットレモン添え〜
- ・季節野菜のグリーンサラダ

- ・ハミング特製菜園風チーズフォンデュ
- ・ピッツァマルゲリータ
- ・紅ズワイガニと仙台雪菜のトマトクリームソーススパゲティ
- ・黒トリュフとスモークサーモンのバター仕立てのスパゲティ
- ・カテキン豚のロースト〜茸と胡桃のマルサラワインソース〜
- ・季節のフルーツと本日のドルチェ

【泉店、長町店、石巻店】

¥3,000プラン(料理8品)

- ・半熟卵と削りたてチーズのシーザーサラダ
- ・前菜2種盛り合わせ
- ・ピッツァカプリチオーザ
- ・チーズフォンデュ
- ・選べるパスタ2種
- ・ドルチェミスト

▼選べるパスタ▼

- モッツアレラチーズとバジルのポモドーロ
- ベーコンとトマトと海老のクリームソース
- 彩り野菜と厚切りベーコンのトマトクリームソース
- たらごとイカのバター風味
- サーモンと白ごまと大葉のしょうゆ味

上記以外にもコースがございますので、詳しくはス
タッフにお尋ねください。

ペア3組合計6名様をX'masディナーにご招待!応募詳細

ハガキ、またはメールに下記の項目をご記入の上、
右記の宛先までご応募下さい。当選発表は発送を持っ
て返させて頂きます。あらかじめ、ご了承下さい。

- お名前 ■住所 ■電話番号 ■年齢 ■性別
- 属性(学生・会社員・主婦・フリーター・その他)

■応募理由

■ハミングバードで好きなメニュー

■humming通信を読んでのご感想・ご要望

※日時は12月25日(日)18:00~のディナーコース限
定となります。ご了承下さい。

宛先はこちら

▼ハガキ
〒980-0014 宮城県仙台市青葉区
本町2丁目6-16 青木ビル4F
ハミングバードX'masディナーご招待係
▼メール
humming810@hotmail.co.jp

※頂いた個人情報はお選発表の通知等に使用し、それ以外の目的での使用は致しません。

編集後記

2011年もあつという間に暮れようとしています。本当にいろいろなことがあり、忘れられない1年となりました。とにかくにも、お店にはお客様の笑顔があり、スタッフが元気で働いている姿があり、街がキラキラと賑わっている…ぱつと見はいつもの年末ですがしみじみと感謝の念がわき上がってきます。2012年も、よろしく願いいたします!

発行：株式会社 ハミングバード・インターナショナル
住所：980-0014 宮城県仙台市青葉区本町2丁目6-16 青木ビル4F
TEL：022-225-0522 FAX：022-215-6509
URL：http://www.h-bird.co.jp/ MAIL：info@h-bird.co.jp
※掲載内容の中には、一部店舗で取り扱いのない商品がございます。

Shop List

osteria humming bird(本町店)
仙台市青葉区本町2丁目6-16
TEL 022-225-0521

trattoria humming bird(泉パークタウンピオ店)
仙台市泉区寺岡6丁目5-1 泉パークタウンピオ内
TEL 022-355-6111

casual italian humming bird(一番町店)
仙台市青葉区一番町4丁目3-22
TEL 022-723-4501

trattoria humming bird(ララガーデン長町店)
仙台市太白区長町7丁目20-5 ララガーデン長町内
TEL 022-399-7750

pasta & pizza humming bird(石巻店)
石巻市蛇田字新金沼170番地
イオン石巻ショッピングセンター内
TEL 0225-92-1346

humming bird 楽天市場店
http://www.rakuten.co.jp/h-bird/

待ちわびていた松島の牡蠣。 出荷の知らせに歓喜!

震災で大きな被害を受けた松島の牡蠣。
ハミングバードでも毎年おいしい牡蠣を
松島から届けてもらっていただけに、7
月には『松島復興ボランティアツアー』を
企画して牡蠣むき工場の清掃を行ったり
と、強く復興を願ってきました。皆さんの
尽力もあって、松島では被害を免れた種
ガキを使って養殖を再開。私たちも秋の
収穫を待ちわびる反面、生産量が激減し
ている中でもしかしたらお店で出せるほ
どは仕入れられないかも…と懸念してい
ました。

そんな矢先、無事出荷できるとの知らせ
が!「やった!」と心躍らせて、取る物も取
り取えず松島へと向かいました。

小粒ながら実入りもよく、味もよし。

向かった先は松島の磯崎地区で直売
店『さん直屋』も経営している『有限会社
F・F磯崎』さん。ボランティアツアーでお世
話になった磯崎地区漁業組合の共同工
場も使用しています。代表取締役の高橋



ボランティアで訪れた際とは違って変わって、すっかり命を吹き返した牡蠣むき工場。



利徳さんにご案内いただき、まずは工場
へ。ずらっと並んだ水槽の中には、あが
ったばかりの牡蠣がびっしりおさまって
いました。

高橋さんによると、今年の牡蠣は見た
目は小さいけれど、実は大きくて美味し



水槽の中を見せてくれる高橋さん。

牡蠣に育ったこと。確かに開けてみるとプ
リプリの立派な牡蠣が実っていました!

松島の明日を支える、力強く前進する姿

牡蠣むき工場の裏手の船着き場は、地
盤沈下で未だ船を着けることができない
状態とのこと。万全ではない中でも「来年
は例年通りの収穫量でいけるよ」と笑顔
で語る姿には、長年海と共に生きてきた
皆さんの強さを感じました。

松島の想いが詰まった牡蠣は、ハミ
ングバード並びにグループ店の炙屋十兵
衛、南欧BARU INATŌRAにて提供いた
します。ぜひ存分に味わってみてください!



『さん直屋』さんでは、牡蠣はもちろん水産物のみならず松島産の米や野菜、特産品等が並ぶ。



南F・F磯崎の高橋利徳さん。松島牡蠣についていろいろなお話をだらかに聞かせてくださいました。

【宮城郡松島町 磯崎地区】

松島湾の中部に位置する磯崎地区は、古くから半農、半漁を営んでいる人が多く、全国的にも有名な「松島産牡蠣」の産地として中心的な役割を担っている。





テーブルを新鮮野菜でぐっと華やかに 「ハミング特製菜園風チーズフォンデュ」

彩り鮮やかな菜園を、賑やかに皿に再現。
ほっこりとろ〜りチーズがたまらない、ハミングならではの
特製チーズフォンデュが完成しました。

冬にはやっぱりコレ!の、あったかメニュー

すっかり寒さも厳しくなり、食卓にも鍋ものなど温かい料理が並ぶ季節です。みんなで1つの鍋を囲むという光景も冬ならではの、気持ちまで暖かくなりますね。

ハミングにもそんな気分させてくれるメニューがあります!あったかくて、みんなで食べて、かつワインとも相性がいい…そう、おなじみのチーズフォンデュです。とはいえそこはハミング、普通のチーズフォンデュにもう1つキーワードをプラスして、『カラダにも優しい』一皿に仕上げました。テーブルに運

ばれてきたとたんにその場が明るくなるような、たっぷりの新鮮野菜と色とりどりのニョッキや海老、ソーセージ。1つ1つをとろとろのチーズにくぐらせて召し上がってください。胃の中でチーズが固まらないように、ワインと一緒に食べるのがオススメです。

どうして野菜たっぷりのフォンデュ?

ハミングバードは、野菜をはじめ、体に優しい健康的な食にこだわりを持っています。それは「食べる」ことを通してみなさんにより多くのしあわせをお届けしたいから。「こんな寒い日はハミングの料理が食

べたくなるね」と囁かれるような料理づくりを胸に、お客様のテーブルをコーディネートしています。

フォンデュを楽しく食べるススメ

そもそもチーズフォンデュは、スイスを中心にフランス、イタリアにまたがる山岳地帯の郷土料理として知られています。欧米ではフォンデュの鍋にフランスパンを落としてしまった人にみんなで決めた罰ゲームを課す習慣があるとのこと。ちなみにハミングのフォンデュは鍋に落ちやすいので(笑)ぜひみなさんもチャレンジしてみてください?!



昨年のご好評にお応えして…

「焼きパスタ」はじまりました。

▲ベーコンと茄子の「焼き」スパゲティアラビアータ

ハミングバードといえば、やっぱりパスタ。昨年のそろそろ木枯らしも吹こうかというある日、「寒い季節に食べたくくなるような、どこにもないパスタを作りたい!」と考えたことが始まりで、『焼きパスタ』の開発が始まりました。熱々で、もちろん美味しくって、それでいて楽しい、とにかくすごい(笑)、食べたら度肝を抜かれるような…と、そんなことを思いながら、ソースや調理工程など、試行錯誤の繰り返し。

焼きパスタといってもただ鉄板で焼けばよいというものではなく、香ばしく焼いたパスタにチーズを振りかけて焦がし、熱々のソースを加えた後にさらにチーズを振りかけてバーナーで焼き焦がし…といった手間のかけよう。試作段階でかなりの量を作ったのでスタッフは毎日お腹いっぱいでした。その甲斐があって、お客様から大好評をいただくことができ、今年はハミング全店でお目見えすることになりました。寒い日にはぜひ、ハフハフいながらみなさんでワイワイ召し上がってください!

◀「焼き」カルボナーラ



この冬、humming birdで飲むならコレ! hummingワインアドバイザー、ヴァン・ヒロシが選ぶ とっておきセレクトワイン



モンテ・デッレ・ヴィーニェ ランブルスコ・ロッソ

Monte Delle Vigne Lambrusco Rosso

紫がかかったルビーレッド色。赤い果実、サワーチェリーなどの豊かな香り。ワインにしっかりとした骨格があり、余韻が長く楽しめます。コテキーノ、ザンポーネ等のポークソーセージやミートソースとともに良く合います。適温12度。
(ランブルスコ・マエストロ100%)



キューザ・グランデ アブルッツォ テッレ・カサーリ・トレビ アーノ ダブルッツォ(白)

CHIUSA GRANDE TERRE CASALI
TREBBIANO D'ABRUZZO

アブルッツォ州ベスカララン・サツ山麓の他の生産者と違い、標高の高い畑で自然な造りで100%アブルッツォの自然を表現するワインを造っています。緑色の輝きを持った淡い黄金色。トレビアーノ種らしさが良く表現されたフルーティでフローラルな香りが特徴で、さっぱりとしたキレの良い酸と相まって爽やかな味わいを楽しめます。アペリティフ、魚介のパスタ、リゾット、魚介のグリルなどに良く合います。
(トレビアーノ100%)



イ・ペントリアリアニコ

I PENTRI AGLIANICO Beneventano IGP

紫色を帯びた濃いルビーレッド色。フルーツや花を感じさせる濃厚な香り。柔らかく滑らかでまろやかな味わい。濃いめのソースのプリモやジビエ、スパイス系の肉料理に良く合います。
(アリアニコ100%)



ヴァン ヒロシ
プロフィール

宮城県塩竈市生まれ。地元大学卒業後、海外での仕事に憧れ、米国遊学の後、ずっと海外営業畑を経験し20年前からワイン業界へ。米国世界最大ワイナリーの日本法人社長、サントリーやキッコーマンのファインワイン輸入子会社設立・経営を行い、大手企業として業界初の完全リーファーステム(完全温度管理輸送)を確立。昨年4月に郷里でグループ・サウンズ株式会社を設立。海外のワイン生産者、シャトーオーナーにも友人・知己が多く、彼等の日本での営業支援業務や市場コンサルティングが主な仕事。日夜、日本のワイン業界発展のため、地元宮城から海外を飛び回る毎日。

有名ブランドワインや高級ワインにかかわらず、単純に美味しいワインを良いコンディションでお届けするのが信条。シュヴァリエドゥシャンパーニュ: オルドル・デ・コトール・ドゥ・シャンパーニュ シャンパン騎士団 騎士 <http://www.ordredescoteaux.com/japan/pressentation.php> ボルドー・メドック・グラヴ・ソーテルヌ・バルザック・ボンタン騎士団 騎士 http://www.commanderiedubontemps.com/japanese/jp_index.php 趣味: Jazz、レコード収集、自転車、釣り。

イル・ギオットーネ IL GHIOTTONE × humming bird コラボレーションメニューが 期間限定で登場!



『イタリアンの鉄人』笹島保弘シェフの味を、 ハミングの生パスタで。

服部幸應氏が会長を務める『丸の内シェフズクラブ』と東北エリアのシェフたちが立ち上げた『Rebirth東北フードプロジェクト』の一環として、あの『料理の鉄人』にも出演した『IL GHIOTTONE』のオーナーシェフ、笹島保弘氏とhumming birdが共同で作ったパスタ2品を1月15日まで全店で提供中です。

1皿目は『松島産穴子と仙台産せりのトマトソーススパゲティ〜七味の香り〜』、2皿目は『仙台伊達豚(泉パークタウンタピオ店に限り宮城県産マーブルポークを使用)と松島白菜のラグーソーススパゲティ〜柚子の香り〜』。いずれも宮城の食材をふんだんに使っており、シンプルに見えてその素

材のおいしさをあらためて知ることができるパスタです。先頃開催されたRebirth東北フードプロジェクトのイベントで振る舞われた際にも、あまりのおいしさにまた第2弾も…?とささやかれていたところ。

これからのコラボレーション企画からも目が離せません!



笹島保弘 イル・ギオットーネオーナーシェフ
1964年大阪生まれ。存在感、オリジナリティ、味わいのバランスといった点においても抜きん出た存在として認知されている。2002年に京都・東山にイル・ギオットーネを開店。さらに2005年には東京・丸の内・東京ビルに2店舗目がオープン。

humming bird本町店の X'mas Dinner

今年も12月23日、24日、25日の3日間、ハミングバード本町店はX'masの特別ディナーのみの営業となります。お一人様5,250円(税込)で全6品のX'mas限定の特別コース料理をお楽しみいただけます!

【本町店限定!X'masディナーのコースメニュー】

- 〈Zuppa〜スープ〉
山形県産 あつみカブの赤いポタージュ
- 〈Antipasto〜前菜〉
アンティ盛り合わせ
■自家製ポッターガと鉢マグと山芋のサラダ〜ヴィネグレットソース〜
■イタリア産プロシュートと静岡県産マスクメロン〜ホワイトバルサミコソース〜
■フォアグラのテリヌとクルミのロースト〜トリュフの香り〜
- 〈Pesce〜魚料理〜〉
愛知県産真鯛とスカンピのアクアパッツァ

〈Carne〜肉料理〜〉
低温調理した仙台牛のビステッカ 温野菜添え〜エシャロットソース〜

〈Pasta〜パスタ〉
紅ズワイガニと仙台ちぢみ雪菜のトマトソースパスタ

〈Dolce〜デザート〉
コアントロー風味の生チョコレート
ズッパ・インクレーゼ
レモンチェッロのグラニエ

※仕入れ状況によりプランの内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承下さい。

X'masディナー期間中の営業時間は、23日、24日、25日ともに①18:00〜20:00、②20:30〜22:30の2部制となっております。ご予約の際は、日時をお伝え頂きます様、お願いいたします。尚、ご予約はお電話で承っており、先着順となります。満席になり次第ご予約を締め切らせて頂きますので、お早めにお電話ください。※ランチタイムは15:30ラストオーダー、16:00閉店となります。

ペア3組合計6名様をX'masディナーにご招待!

ハガキまたはメールでアンケートにご記入して頂き、ご応募頂いた方の中から抽選でペア3組合計6名様に12月25日(日) 18:00〜のX'masディナーをご招待券をプレゼント致します。詳しくは裏面をご覧ください。

INATÔRAで Happy Wedding ♥

先日、グループ店の南欧BARU INATÔRAで初めての結婚式が行われました!それまでもINATÔRAをご利用くださっていた新郎新婦のお二人。「式はINATÔRAで挙げたい!」というかねてからの嬉しいご希望がとうとう実現しました。その日まで、牧師役を仰せつかったINATÔRAスタッフのロベルトは練習の日々、



この日はINATÔRAも結婚モード一色に

河原田料理長は腕の見せ所とばかりに趣向を凝らした料理を用意。皆ワクワクしながら迎えた当日は無事、新郎新婦、参列者の皆さんの笑顔溢れるアットホームな結婚式となりました。スタッフ一同、お二人の末永い幸せをお祈りしております。おめでとうございました!



テラス席をチャペルがわりに。イタリア語での結婚式も大成功!

旬の食材でおいしく! ハミングシェフのレシピで わくわくおうちごはん。

パリパリ チキンステーキ 〜和野菜のサラダと バルサミコポン酢ソース X'mas仕立て〜

X'masのテーブルを飾るのに
オススメの鶏肉料理を、
今日はひと味違うプロの味で!
皮をパリパリに焼くのがポイントです。

【材料(2〜3人分)】

- 鶏もも肉……………1枚
- 大葉……………4枚
- かいわれ大根……………1パック
- 豆苗……………1パック
- ミョウガ……………1個
- トマト(S)……………1/2個
- 粉チーズ……………お好みで
- 〈ソース〉
- バルサミコ…………… 大さじ2
- ポン酢…………… 大さじ2
- 片栗粉…………… 小さじ1

1. サラダ用の野菜を食べやすい大きさに、トマトを薄切りに切る。
2. バルサミコ、ポン酢を鍋に合わせ沸かし、片栗粉でとろみをつけ、ソースを作る。
3. 鶏もも肉に塩コショウし、テフロンフライパンを温めず、油もかずに皮目を下にして中火で焼く。写真のように皿を何枚か、もしくは重石をのせて皮目を平らにしムラ無く全面をパリッと焼く。皮目が焼けたら裏返しよく焼く。
4. 鶏肉を一口大にスライスして皿に盛り、ソースをまわしかけ、サラダ、トマトを盛りつける。仕上げに粉チーズを振りかけて出来上がり!



「サラダ仕立ての料理なので、ソースを作らずお好みのドレッシングでも美味しく召し上がれます。」と西城総料理長