



ディナーメニューは、おまかせで毎回変わる。この日の前菜は、きのこたまねぎのブルスケッタ。大根のポターージュは、浮かんでいるピンクペッパーが味のアクセント。2種類のチーズパイ、ヘーゼルナッツオイルとビネガーのドレッシングサラダ添え。口直しには、桃とマンゴーの紅茶のグラニテ。メインは、ターメリックのガーリックライスと、チキンのカラネリゼ、トマトのサルサのせ。デザートは80%カカオのガトーショコラ。甘すぎない大人の味わいが絶品。

## 素朴で新しい家庭料理の出会いに 心まで満たされる

### 目

立つような大きな看板は、ない。カーナビに住所を入力しても、表示されない。「谷田部アリーナ」を目印に、小さな路地に入る。左手に赤い建物が見えてきた。あった！「ダンス・テーブル」だ。雑木林を背景に畑の中に建つモダンな木造の平家。それは、初めてなのにどこか懐かしい、それでいてワクワクするような光景だ。アメリカで牧場仕事の勉強をしていたというご主人の当時の愛称が「ダン」。そのダンさんが奥様と共に、フレンチベースのオリジナル料理に腕をふるってくれる。野菜は、近くの農家でわけてもらったり、自分たちで作ったりしているが、やはり有機栽培のものを選んでしまうことが多いという。肩に力が入っていない。ただ、率直にお

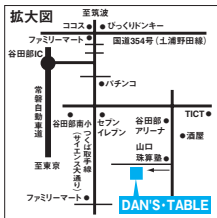
いしいと思うものを作っている。今、楽しいと思うことをみんなとシェアしている。気になる人を呼んではワークシヨップを開き、カントリライندگانスを踊りたい！と思えば、そのレッスンを始めてしまう。訪れるたびに新しい発見があり、癒しのある空間。「お店」というよりは、我が家のダイニングにお客様をお招きしている感覚なんです」とご夫妻。ダンス・テーブルには、おいしい食事と共に、新しい世界への招待状が用意されていて、私たちを存分に楽しませてくれる。

時間を忘れて、すっかり長居をしてしまった。今までにない、新鮮な明日を迎えられそうな予感に、思わず笑みがこぼれた。

## DAN'S・TABLE



●ランチ：日替わりで数種類のメニューから選べる。1,000円より。1日15名様限定のため、前日の17時までに必ず予約を。  
●ディナー：3日前までに要予約。メニューはおまかせで3,500円。旬の味わいを楽しめる。  
お料理は奥様が担当し、天然酵母による自家製のひまわりパンはご主人の手作り。



**DAN'S・TABLE**  
茨城県つくば市谷田部4403-5  
☎029-869-4070  
🕒11:00~17:00 (ランチの予約は前日17:00まで)  
ディナー 18:00~(予約制)  
🍷水・木・金曜日  
●TX「みどりの駅」より地域循環バス11で「緑が丘団地」で下車、徒歩約5分「谷田部アリーナ」の並び「山口珠算塾」の角を曲って約3分  
<http://dans-table.seesaa.net/>

