

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Mon.01.19.2015

●アマルフィーフェスタ、終了！

お世話になってる麴町のオシャレなカフェ、アマルフィ (Click!) にて
17日(土)～19日(月)まで、アマルフィーフェスタ、
通称「大人の文化祭」が開催されました。



晴れ女がそろい?!、三日間とも晴天でした!



ガレージ前では土曜は秩父のなかいや農園さんの無農薬・自然栽培の野菜販売。こちらの塩トマトが、まるでドライ杏のようで、抜群に美味しかった♪試食して速効購入!



日曜は、手作りコンフィチュール、完全ホームメイドの生ドレッシング、こだわり調味料などの販売。



試食してとても美味しかった、手作り瓶詰め屋「グラン・マンマ」さんのバジルペーストや「Dressing Sisters」さんのカシス&チアシードのドレッシング、可愛いイタリアのお皿なども購入させていただきました♪バジルペーストはハツとするほど香り高い贅沢な一品。カシスドレッシングは野菜のサラダだけでなく、ローストビーフやポークソテーのバルサミコ酢代わりになる、スグレモノ!



お天気とはいえ、路上販売は寒かったと思います。お疲れさまでした！



展示ギャラリーでは、プロの手によるメイクや写真撮影、、



トートバッグや着物小物の販売、、



市ヶ谷のワインと食のセレクトショップ「アニエス・レピスリー」さんでは、美味しいBIOワインの試飲も！



こちらが、カフェスペース。

そのほか、ワンコインでのお得な英会話レッスンや
ファスティング相談、無料結婚相談、
九星気学&ユングタロット、カラーセラピー、
様々なこだわりの食材や
アンティーク食器販売など
バラエティに富んだブースが並びました。

私はカフェスペースにて、3日間、ランチを提供。

- A 美奈特製☆日替わりカレー、
- B 甘麹チキンと冬野菜の赤ワイン煮、
- C タラときのこのベトナム風ココナッツ煮込み。

日替わりデザート・コーヒー・パンorライス付きで1500円(税込)。

1日目のカレーは「蓮根入り美奈特製キーマカレー」
2日目は「アメリカーナ入り 海老とアボカドと蓮根のココナッツカレー」、
3日目は「甘麹ポークと安納芋のイエローカレー」。



これは、私の好きなものばかり入れた、2日目のカレーw



タラときのこのココナツ煮込み。



甘麴チキンと冬野菜のコック・オ・ヴァン。



デザート1日目「ブルーチーズ入りりんごのチーズケーキ」



2日目「マロン風味のファーブルトン」。



3日目「フランジェリコとラムレーズンの大人アイス」

大好きな友達がたくさん食べに来てくれて
とてもうれしい三日間でした！

みなさま、ありがとうございました。
そしてスタッフの方々、出店者のみなさま、
三日間おつかれさまでした♪

[美奈のおしゃデリクッキング](#) / [美奈料理イベント](#) / [その他仕事](#)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)