

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Tue.12.24.2013

●家飲み忘年会ふたつw

おうち忘年会、続いています。
連休最終日の今日は、お料理上手な友達夫妻のおうちで
クリスマス忘年会でした！



BIOのシャンパンで乾杯！



バーニャカウダに赤キャベツとにんじんのマリネ、春菊のペーストにOGINOのリエット、帆立の2色テリーヌ、、、テーブルは美しく彩りよく美味しそうなお料理がいっぱい！



この玉ねぎのタルトがめちゃ美味しかった！じっくり丁寧に飴色になるまで炒められた玉ねぎがとろ〜っと甘く、渋谷のビストロ、アンドラの玉ねぎのタルトを彷彿させる深い味。時間と手間を惜しまず作らなければ出せない味です。



海老好きの私のために、海老感たっぷりの海老とマカロニのグラタンが登場して、感激！アメリカーナは海老の旨味が濃厚で、パンで何度もぬぐっていただきました♪



クリスマス気分高める、ホロホロ鳥のオープン焼き！やっぱり丸鶏ローストチキンはテンション上がりますネw



中には、サルシッチャやほくほくの栗が。しっとりジューシーな身をほぐして、ポテトのソテーと一緒に♪



さらに、ふたつめメインでビーフシチュー！ほろほろに柔らかい仔牛すね肉は、ワインが欲しくなる味でした！



デザートは、旦那様作のシフォンケーキ アイス添え。エコー
ール・クリオロのシューレンもいっしょに、いただき、大満足
な♪



可愛いちびっこサンタさん、人気モノでしたw

友達は、今8ヶ月の身重なカラダな上
普段の仕事も激務で疲れているはずなのに、
こんなに素敵に食卓をととのえ、みんなをキメ細かくもてなしてくれて
とても大変だったと思う。
どうもありがとう！

その前は、恒例、大好きな友達宅で
仲良し5人の持ち寄り忘年会。

私は、12月おしゃデリ絶賛売り出し中？の
レバーペーストにサーモンパテ、
白菜とリンゴのサラダ ブランデー漬けリンゴのドレッシング
を持参。



白菜サラダには、松の実や胡桃、アーモンドなど、ナッツもたっぷり。



ほかに、友達の手料理がいっぱい。キャロットラペ、きのこのマリネ。根菜と豚の煮込み、きゅうりとささみの和えもの、アボカドとクリームチーズ、、、



主役のキムチ鍋！



お酒も、どれも美味しかった！ 〆張り鶴絞り立て生酒、新政の純米酒仕込貴醸酒 茜孔雀。この酒で仕込んだ酒、茜孔雀の美味しさにびっくり！



デザートは、焼きたてチーズタルトで有名な、渋谷PABROの季節のフルーツタルト。



ハーゲンのラムレーズンとバニラを添えて。

おうちはんって、好きだな～。

寛ぎすぎちゃって、酔いが早いのは困りものだけど
気の置けない仲間と、
まったり食べて、飲んで、笑って・・・
とても幸せな気持ちになれます。

今日はクリスマス気分も味わえて、
さらにHAPPYでした☆

と書いている間に、24日・・・
みなさま、Merry Christmas!!!

[お祭り・イベント・ホームパーティー](#)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)