

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.12.05.2013

●コラボ☆ランチ！

フードコーディネーターの友達、鈴木 理繪さん宅で、
持ち寄りランチ密会w

私は「あん肝入り鮫鱈と山ゴボウのレッドカレー」と
「にんじんと生姜のアチャール(南インド風スパイシーピクルス)」を持参しました。



レッドカレーには、蓮根やアボカド、にんじん、大根、長ネギ、玉ねぎ、と野菜もたっぷり。りえさんが炊いてくれた、黄金色に輝く高級サフラン入りライスと。



りえさん焼きたてのもちふわフォカッチャ。岩塩と三種の胡椒の二色というシンプルながら深い味。これ、美味しかったな～！お店だとオイリーなのが多いけど、さっぱりしているから、いくらでも食べられ、カレーとの相性もグッド！



生で美味しいという、徳島県井村さんの採れたてマッシュルーム。

きのこ好きの私のために、わざわざ取り寄せてくれたとか。感激！
生かじりして、そのみずみずしさにビックリ。
食感はほっくり。お味はシッカリ濃厚で、柔らかな甘みとほのかな野趣。
こんな美味しいマッシュルームは初めてでした！



いただきます！りえさんがアンコウカレーを喜んでくれて、嬉しかった♪



2人パーティーですが、なんとなく豪華な感じになりましたw



・・・を、撮るの図w

食後には、私の持参したブレンダー漬けリンゴで、りえさんが手早くパンを焼いてくれました。



一次発酵して待機していた生地に、ブランデーりんごをいれて、、、



焼き上がりました！！



カットすると、、、きゃ～！ブランデー入りりんごがゴロゴロ。2人のコラボ作！（って私は、スパイス入りブランデーにりんご漬けただけですがw）



お紅茶と一緒に、いただきまーす！パンの生地にもブランデーがまわって芳醇な香り。食感は、シットリ、むっちり。。。美味しくて、思わずおかわり♪



手作り蒸しプリンとガトーショコラ。こちらは、コーヒーと。



プリンの底には、カラメルのからまった大粒のラムレーズンがひそんでいました。

おうちごはんでは幸せな午後。
久しぶりに会ったりえさんと、
業界裏話からお互いの仕事の話などで盛り上がり
とっても有意義で楽しい時間でした！

そして、その前夜は「ボン酒党女子忘年会」。
利き酒師2人含む4人の日本酒好きで、
大井町ののぼるに突撃。

家からは遠いけれど、最初に訪れた時から大好きになってしまい、クリスマスにもこちらで忘年会の予約をいれていますw

日本酒のセレクトがセンス良いのはもちろん、お料理も気がきいていて、何を食べても美味しいし、スタッフの方も日本酒に精通していて感じ良く、飲んでいて気持ち良い。

しかもコスパがよいので、ちょいちょい気楽に通えます。(重要w)



左上、お出汁のきいたおからの突き出しから、自家製さつま揚げ、グリーンサラダ、スズキの南蛮漬、パリパリキャベツ、長芋のたまり漬、スモークサーモン入りポテトサラダ。



私のNO.1たらこスモーク、コロッケはじゃがいもより里芋が美味しいのだ、と目からウロコの落ちたこちらのマスト、里芋コロッケ、塩でいただく、かぶのオープン焼き、松山港直送、瀬戸内の幻の魚、あこう刺身と、広島下藩刈島 漁師直送の地蛸ぶつ、さっくり、ふわりと柔らかく完成度の高い出汁巻き卵、そしてむっちりな大好きな里芋唐揚げ、などなど沢山いただきました。



といっても、自分で頼んだのは
大好きな黒龍に磐城壽のグラス2杯ですが、
みんなのをちょこちょこ試飲w

而今はやっぱり美味しいし、
先月家飲みで飲んだばかりの羽根屋の煌火も
自分の好みだ、再確認。

楽しい夜でした！
いよいよ忘年会月間、突入。。。
さて。色んなところを締めていかなきゃ^^;

[お祭り・イベント・ホームパーティー](#)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)