

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.11.19.2014

●トリュフ祭り+上海蟹+熟成肉=料理家合同BDパーティ〜♪

仲良しの料理研究家、シャウ・ウエイと安井レイコさんと
合同バースデーパーティーやりました！

シャウウエイ宅で、シャウウエイの素晴らしい手料理をいただきながら
みんなで飲んだくれる、という
とっても贅沢な家飲みです♪

まずは、トリュフ祭りから！



トリュフの香りに移したお米のバターリゾットに、フレッシュ黒トリュフをたっぷり削ります。



かけ放題したら、こんなに豪勢に！！



途中からトリュフ漬けの目玉焼きをのっけて。むせかえるように官能的なトリュフの香りが口の中いっぱい広がって…
これ、悶絶〜〜！！



フレッシュ黒トリュフで作ったシャウウエイお手製リッチなトリュフバターとトリュフチーズは、赤ワインと一緒に。パカラとエルメスのグラスでセレブ気分w



そして、我々のリクエストの上海蟹〜！ピクピク動いてました♪



巨大サイズの雄と雌、1人1個ずつを、20年物の紹興酒と共に、という豪華さ！



オスの白子もメスの卵も、美味しいけど、やはりオスの身の濃厚さは、たまりませんでした。ちょっと甘めの生姜入り黒酢だれに合う！



その他、太刀魚のフリット。これは濁り日本酒と。塩と紹興酒で下味をつけ、オリーブ油で揚げ焼きしたフレッシュな太刀魚は、外はカリッ！中はふわふわ！の上品で後ひく味。



干豆腐パクチー和え。これも大好きなメニューパクチーたっぷり嬉しい！



トリュフバター香る、熟成和牛ステーキ



ここにも、フレッシュトリュフを、たっぷり！当然赤ワインに戻りますw



オーダー通りのミディアムレア。シャウウエイは焼きの天才でもありますw



デザート担当のレイコさんが差し入れてくれた、しろたえの
ケーキでフィニッシュ！ん？私はアルコール担当でしたw



プレゼント交換もして、笑い過ぎ食べ過ぎ飲み過ぎ楽しすぎ
な夜♪



QVCでも大人気、生産が追いつかないシャウウエイのジャン
も、ついにゲット！

日本酒に紹興酒にワインに、いっぱい飲んで一杯食べて
おなかもココロも満たされた夜。

最初はお店でやる予定でしたが、
やっぱりシャウウエイ・レストランで大正解でした！

大好きな友達の手料理でお祝いが、最高でしょ。
シャウウエイ、ほんとにありがと〜！

これは、来年もやりたいなー。
シャウウエイ、レイコさん、よろしくお願ひしますw

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)