

sweets lotus



Text Size : A A A

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

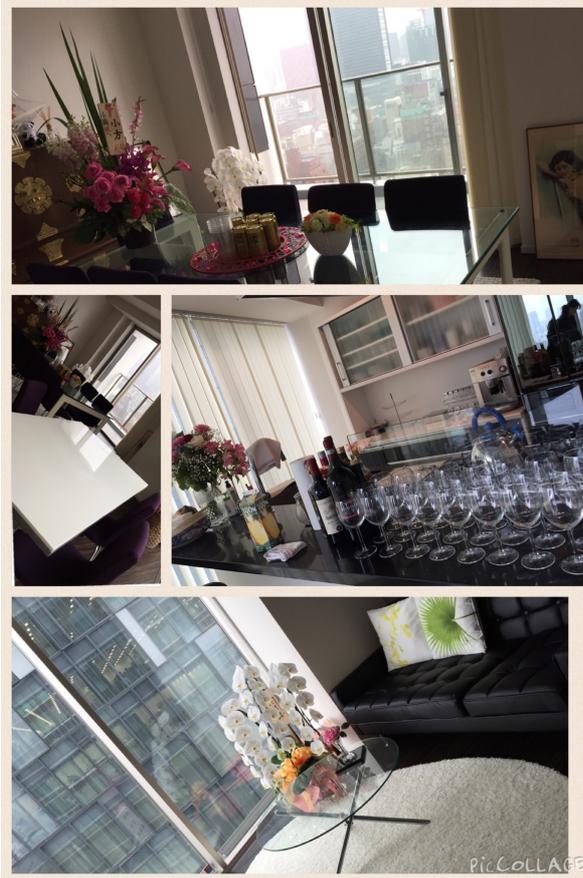
Wed.04.15.2015

●おうちしあわせごはん ふたつ♪

今週前半は、料理研究家友達の家での集いがふたつ。

ひとつめは、中国料理研究家の友達、小 薇の
新しいスタジオのオープン祝いに、
料理研究家先輩安井 レイコさんと一緒に行きました。

当初は水着持参で来て、屋上のスパやプールやジムも楽しんで
みんなでごはん〜と盛り上がってましたが、
体調悪いので今回はあきらめ、
シャウウエイの手作りランチをごちそうになりました。



新宿のホテルのようなゴージャスなタワーマンションの20階にある、素敵過ぎるスタジオにテンションあがる！



レイコさんと私で贈った、お祝いのグリーン。



シャンパンで乾杯して、山椒のきいたあたたかいピータン豆腐に、スモークサーモンのマリネに、シラスチャーハン。

とその場でぱぱっと作ってくれました♥。

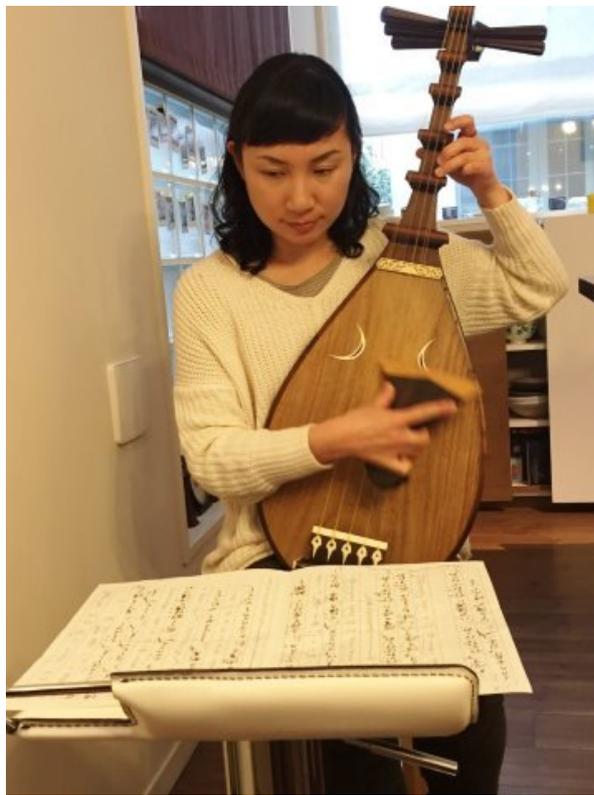
シャウウエイ中華は、本当に美味しくて大好き。

昨日まで、こちらで3日連チャンの8回転のオープニングパーティーをして120人以上のお客様の接待をしていたシャウウエイ労いの会も兼ねて。シャウウエイ、おつかれさま & 改めておめでとう！

この素晴らしいキッチンで、益々素敵なレッスン、これからもがんばってね！

もうひとつは、仲良しの料理研究家いこまんだむこと
いこま ゆきこさん邸で、琵琶LIVE付きの持ち寄りパーティー！

プロの美人琵琶法師、びわっここと藤高 理恵子さんの琵琶を聴きつつ、みなで持ち寄ったご飯とお酒で楽しみました。



昨年私の料理教室10周年パーティーでも、料理のデモにあわせて弾き語ってくれ、いっきに生徒さん方を虜にした美しい弾き姿と声、琵琶の音色を、おうちで飲みながら聞ける幸せ！



みんなの持ち寄りもどれも美味しかった！



賀茂鶴酒粕を使った白和えに、海老の蓮根はさみ焼き、野菜蒸し…

どれもこれも、さすがお酒に合います。
パン研究家友達、ゆみちゃんこと、こばやしゆみこさんの
焼きたてリュスティックも、
小麦の香りがほわんとして、本当に美味しかった！



チーズの先生持参はもちろんナチュラルチーズ！テッドモアンヌにフルムダンペール、パルミジャーノも美味しすぎ。



専用削り機、ジロールで、その場でスリスリするテッドモア
ンヌ。薄く削った方が美味しい、と聞き、みんなで夢中で削り
ごっこw



私はホタルイカと海老と柑橘のベトナム風サラダ。ベトナム
のザボンの代わりに文旦で作りました。



ホストいこまんだむの桜ごはん♪！ナッツの香ばしさがグ
ッジョブ！



デザートに、今日のメンバーで先月行った日本酒大学で購入した一ノ蔵さんの酒粕を使った酒好き仕様のアイスも持参。友達持参の、ホンモノ杏仁を使ったとろんと美味しい杏仁豆腐とコラボで締め…完璧です！w



瀬祭からはじまり、いづみ橋、玉櫻しぼりたて、尾瀬の雪どけ、口万、一ノ蔵・・・しゅわしゅわのどぶろくも含め、どれも美味しかった！

美味しくて楽しい会でした！
 食べることも飲むことも作ることも
 大好きな気の合うメンバーで
 素敵な時間を過ごしました。

お外ごはんも楽しいけど
 おうちごはんは、なんともくつろげて幸せを感じるなあ。

みなさま、ありがとうございました♪



みんな、大好き*^^*

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)