

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Tue.09.15.2015

●おうちごはん

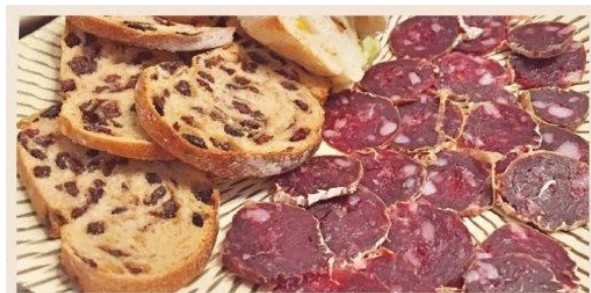
先日、レッスン後にお料理上手の仲良しの友人新居に遊びにいきました！



まずは、色鮮やかでヘルシーな前菜たちから！軽く燻されたナッツも美味！



鮭の燻製サラダ。頭から尾まで美味しく食べられる、骨まで軟らかな鮭にイチジクや梨、そして野菜たち。パルサミコのきいたドレッシングが香ばしく燻された鮭や甘酸っぱい秋のフルーツとマッチ！果物使いの上手な友達らしい一品。



伊勢丹の北海道展でゲットした、という貴重なELEZOのシャルキュトリーたち。鹿パテ、サラミにアンドウイエット！ギリギリの野趣の力強い美味しさが、小憎らしいほどワインに合います！



野菜や魚介の燻製たち。ししゃもが美味しかった～！！



ラストは秋刀魚ごはん。生姜がきいて、コーンの甘みもアクセントになっていて、いくらでも食べられちゃう味でした！



デザートは優しい甘さの手作りかぼちゃのプリン アイス添え。スパイスが切れていて入れられなかった、と本人談ですが、友達らしい温かで自然な味わいで、美味しかった。



お酒も四恩さんのローズ→フジマルさんの微発泡ロゼ…と、
どちらもドストライク。



小さな子供がいて、こんなにも素敵なおもてなしが出来るなんて、本当に素晴らしいと思う。

友達のおうちごはんって、くつろげていいなあ。

忙しくてUP出来ないままでしたが、先日も、
敬愛するクライアント夫妻のお宅に
ご招待いただきました！



美しく盛られた究極の酒の肴たちでスタート！



こちらが1人分。美しく盛られた究極の酒の肴たちでスタート！



燻製たち。最近燻製ブームか？この凝縮されたスモーキーな味は、ほんとお酒に合うなあ。



得意の八丈島名物、島寿司！ワサビの代わりに辛子が入っているのが特徴ですが、これがまたよく合うのです！



お酒はこんな感じ！

その後も、いろいろデザートまで出していただきましたが、
酔っ払っていて、撮影忘れちゃった^^;

器にもこだわり、お酒をこよなく愛するお二人らしい、
素敵な大人の酒宴でした。

おうちごはんって、
きっと色々と考えて一生懸命用意してくれた
お料理とお酒はもちろん、
温かい雰囲気を作ってくれるホストの気配りと
素敵なメンバーが、一層宴を楽しみしてくれるものだな〜と
ほっこりしながら思いました。

くつろげるメンバーとの美味しいごはんとお酒、最高です！
ヤスコちゃん夫妻、山口さん夫妻、
本当にありがとうございました&ごちそうさまでした♪

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

