

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.10.21.2015

●10月のレッスン

10月も後半に入りました。
料理教室も、だいぶ慣れてきました(笑)。

10月レギュラーメニューは
「ワインのアテのモテ料理！」



これを出したら女子力UP!!なメニューです♪



鶏肉ときのこのポルチーニ煮込み



かぼちゃと3種チーズのアーモンドミルク・ケーキサレ



レンコンのガレット ココナッツカレーソース



「ワインのアテのモテ料理！」なので、通常は赤ワインで乾杯！ですが、、、日本酒を差し入れいただいた時は、フレキシブルに日本酒でw



ハロウィンなので！みんなでハロコスする時もww



今月は、ウタマロキッチンのお土産に差し上げてます。



そして昨日は、1日限りのスペシャル梨おしゃ德利でした！お世話になっている市原の大野梨園ちえこさんの新興梨を贅沢に使ったスペシャル梨メニュー5品作りました♪



梨詰めローストチキン 梨と野菜のソース



帆立と梨のカルパッチョ レモンの香り



梨と生ハムの一口前菜 モロッコ風



梨とレンコンのスープ ブルーチーズ風味



梨のヨーグルトムース 梨のスパイシーコンポートのせ



ちえこさん、美味しい梨をありがとうなっし〜(≧▽≦)



これまた私もお世話になっている、五井が誇るセレクトワインショップCAVE AIKAWAさんのワインまで差し入れいただき、ごちそうさまでした♥爽やかな微発泡で、リースニングらしくミネラリーで華やかで、甘みと酸味も程よくバランスよく、梨料理とマッチしました！

お料理って楽しいな〜！

取材も入り、生産者の方直々にもご参加いただき
ちょっぴり緊張モード？なレッスンでしたが
とっても楽しかったです♪

残りのレギュラーレッスンも、楽しくがんばりますっ★

美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

