

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.11.13.2015

●11月前半のレッスン&お料理

1年限定、アマルフィでの隔月ランチイベントも、
いよいよ今月11日で最後でした！

今月の「みなっし〜発酵ランチメニュー」は

- サーモンとレンコンのココナッツレッドカレー
- 甘麴チキンときのこのポルチーニ煮込み
- 絶品！ポルトガル風 タラとポテトフライの塩麴卵炒め

「ひよこ豆とアボカドのサラダ 手作り胡桃マスタードのドレッシング」と
「バターナッツと黒糖のかぼちゃムース」・
パンORライス・コーヒー付き。

さらに11月11日はポッキーの日なので、
先日先行試食会でゲットした、
AMAZON限定限定発売プレミアムポッキー
「大人の琥珀」1人2本試食付きw (Click!)

11月1日新発売でしたが、これ数量限定発売だったので、
なんと、ポッキーの日には既に売り切れていました。
みなさんに味わってもらえてよかった！





ホールをお手伝いしてくれたタッキーと。いつもありがとう！！



この日も、いろんな方が来て下さり、とても楽しかったです！

11月レッスンも順調にすすんでいます。

11月はリクエストにこたえ、
ナチュラルチーズセミナーを兼ねたチーズワークショップです。
「チーズコーディネーターが教える、ナチュラルチーズの選び方」

ハードチーズ、フレッシュチーズ、白カビ、青カビなど、
主なナチュラルチーズ5種のテイasting、
ワイン・日本酒と合わせ、お酒との相性の勉強もしながら、
チーズの選び方、扱い方などのナチュラルチーズの人になれるワークショップ。





レッスンで使うオイルのテイastingも。シェーブル+ヘーゼルナッツオイル、などチーズとのマッチングも試していただきます。

チーズの試食&座学だけでなく、
 チーズを使った簡単お料理のレッスンももちろんあります。
 テーマは
 「スーパーで買えるチーズでささっとできる！オシャレな秋のフィンガーフード」。

パーティーではもちろん、晩酌のお供に、
 また急なお客様や副菜が足りなかった時にも活躍する、
 手軽で美味しいフィンガーフードです。

- カマンベールとズッキーニのふわふわフリット 胡桃のカレーマヨだれ
- 柿とマスカルポーネの白和え トリュフの香り
- カッターチーズとココナッツのさつまいもカナッペ パンプキンシードオイルと



赤ワインも日本酒もいっちゃいますw



お誕生日プレゼントにレアな焼酎をいただいた時は、ワイン、日本酒、焼酎と3種お酒がそろいましたw

チーズ大好きなので、
毎回自分でも楽しませていただいています♪

後半は、イベント続きなので、
その合間をぬっての慌ただしいレッスンが多いけれど、
引き続きがんばります！！

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](#)

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

[Petit Homepage Service](#)