

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.01.15.2016

●1月のレッスン

1月のレッスン、好調にスタートしてます。

レギュラーレッスンのテーマは

「本格オニオングラタンを作ろう～ワインのアテのモテ料理！～おうちビストロシリーズ」

- 飴色玉ねぎの本格オニオングラタンスープ
- 白子ときのこのムニエル 焦がしバターと醤油麴のアーモンドソース
- 寒ブリの和風香味タルタル ベルガモットの香り



オニオングラタンスープは、お好きなルクルーゼカラーを選んでもらって、グリユイエールチーズをたっぷりかけて焼きあげます。



ブリのタルタルは、それぞれ好みのセルクルで抜いて仕上げさせていただきます。ベルガモットの香る、お酒にも合うタルタルです。ハートや星型に果敢にもチャレンジして下さった方も♪



白子は、3連休中、魚屋さん曰く「まだ市場がお正月のご祝儀価格」とのことで、、、かなり高級でした^^;



1月の前半レッスンでは、「明治十勝フレッシュ100」をサンプリングでお配りしています。液もれしにくく注ぎやすく、40%という濃度も料理に使いやすくオススメです♪



ー昨日はプライベートおしゃデリで、幼馴染の友達率いるTOTO新宿ショールームガールズが遊びにきてくれました！先日のTOTOイベントでもお世話になったスタッフの方も来てくださり、ありがたいことです！



泡からワインからエコールクリオロのチョコのデザートまで差し入れていただき、リッチな食卓になりました♪

昨夜は、1日限りのスペシャル企画おしゃデリでした！
今日は、我らが美魔女クイーン紀子さんの
念願の「美魔女コラボおしゃデリ」！
8人の美魔女研究生が集まりました。

麴、ココナツオイルなどの健康食材や美くなる栄養素にこだわった、
かつ、お酒にあうメニューのレッスンに加え、
メニューの食材ひとつひとつの、
何がなぜ美肌・アンチエイジングに効果的なのかも、レクチャー。

くわえて紀子先生の、究極の美魔女講座も！

メニューは1月レギュラーレッスンのメニューをベースに



寒ブリとアボカドの香味タルタル（豆腐のサポニン・イソフラボン、塩麴の発酵パワー、アボカドのリノール酸、リノレン酸）



白子ときのこのムニエル 焦がしバターと醤油麴のアーモンドソース（白子の核酸・プロタミン、アーモンドのビタミンE、醤油麴の発酵パワー）



鶏手羽先と根菜のココナッツ煮込み（鶏のコラーゲン、ココナッツジュースのカリウム、ココナッツオイルの中鎖脂肪酸）



焼きバナナと黒胡麻入り自家製甘酒のあたたかいチュー（バナナのビタミンB類・カリウム、黒胡麻のゴマリグナ・アントシアニン）



泡、白、日本酒と用意してたお酒も順調に空き、差し入れのワインも綺麗に空きましたw



みなさま、おつかれさまでした！

昨年還暦を迎えてなお
輝くように美しい、我々のアコガレ紀子さん。

紀子先生の美魔女&女子度UPセミナーと
美奈の美魔女になれるメニューのコラボレッスン、
みんなに楽しんでいただけたようで、よかったです！

美味しく食べて、美しくなれるって
女子の理想ですもんね♪

さて、今週末もレッスン三昧。
楽しくがんばります！



のりこ先生、ありがとうございました！一緒にコラボできて楽しかったです！

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](#)