

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.12.07.2013

●クリスマス☆パーティー2013

エムブリッジ (Click!) 主催、恒例クリスマスパーティー

今年も、開催しました！

今回の会場は、麴町のおしゃれなカフェ、Café AMARPHIE (Click!)。

毎年このクリスマス婚活パーティーは、

必ず結婚するカップルが生まれるジンクスのある縁起モノ！

今回も幸せな報告を聞くことができますように、と

祈りながら、愛情込めてお料理作りました♡



モッツアレラとオリーブのライスサラダ サーモン手毬。レモンオリーブ油をきかせたライスサラダをスモークサーモンで巻いてます。プチトマトで作った小さな雪だるまを周りに飾って。



自家製レバ入り卵とアボカドのサラダ きゅうりロール。マスタートードでアクセントをつけたサラダは、コニャックたっぷりの鶏レバーで大人の風味をプラス。



サーモンクリームファルシーパケット。詰め物には、焼いて皮をむいて小さく切った2色パプリカとアスパラを、サーモンクリームチーズに入れこみ、クリスマスカラーに。



カレーポテサラのクレープブーケ。イエローカレーで風味をつけたポテトサラダをハム、ブーケレタス、クレープで巻いて、花束のように仕上げました。



甘麴チキンときのこのブチパイ。一晩自家製甘酒に漬けた柔らかいチキンにきのこたっぷり。白味噌でコクをつけたクリームシチューを焼きたてのパイに詰めて。



パールタピオカとベリーのココナッツミルク いちごブランデー風味。ぶりぶりのパールタピオカにベリーたっぷり。いちごブランデーを隠し味にしています。

ご参加のみなさんが、帰り際に
「美味しかった」といってください
とても嬉しかったです。

いや、食べるのが目的の会ではありませんが^^;
会話がはずむような美味しい料理を作りたい、と
頑張った甲斐があったかな、

幸せのお手伝いが、少しは出来たかな、
と、胸が温かくなるのです。



この日のために新調した、サンタワンピースで一生懸命作りましたw(去年着てたサンタワンピースは、長袖で料理が作り辛かったので^^;)



パーティー前半はみなさん少し緊張気味な様子でしたが、後半お酒が回るにつれ盛り上がっていききました！



無事終了し、片付けの後は、そのまま会場にてスタッフ打ち上げに突入☆



15年来の友人でもある主催者のはっしー、撮影して下さったカメラマンさんと、お疲れ様の乾杯！



こんちゃん、いつもお手伝いありがとうございます！



このスペインのカベルネが予想以上においしくて、スタッフ持ち上げも盛り上がりましたw

参加者のみなさんは、
有志で二次会に行かれた模様。
今回も、カップルできるといいな。

みんなの幸せのお手伝いができる、
素敵なお仕事ができる
幸せだな、としみじみ思う帰り途。

ちなみに昨年は、こんな感じでした。(Click!)

終了後に、ハッピーな報告を聞けるのが、
このお仕事の醍醐味です♡



カメラマン、米田さんが撮ってくださいました♪こういう写真、
意外とないから嬉しいな。

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](#)