

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.08.12.2017

● 3周年パーティー

お盆突入！

といっても、毎度平常運転で、
大体レッスン入ってます^^;

が、本日は、公私ともにお世話になってる社労士、
タッキーの独立3周年パーティーで、
出張シェフとして楽しく参加させていただきました。

大好きな友達のお祝いのお料理が作れるのは、とても幸せなこと ✨
なので、はりきって作りました♪



自家製スモークサーモンとアボカドの一口アペリティフ ルッコラのジェノベーゼ



とうもろこしのなめらかムース 醤油麹ジュレと生ウニのせ。



タコとじゃがいもとアンチョビのガリシア風ピンチョス & トリュフ入り蟹風味サラダのブルスケッタ 醤油麹漬うずらのせ



焼き茄子のカルパッチョ 醤油麴のガーリックソース



揚げ海老と夏野菜のタマリンドソース



お口直し 桃のガスパチョ風クリーミースープ

メインは

鯛のシチリア風香草焼き 塩レモン風味

か

甘麴もち豚のロースト 九条ネギと白味噌の焦がしバターソース または
黒毛和牛シャトーブリアンのステーキ 九条ネギと白味噌の焦がしバターソース

でしたが、主役とそのパートナーには

リクエストに答え、MIX盛り合わせにしました^^;



美奈スペシャルポテトサラダと、にんじんのキャロットラペ
き。



シメは、主役の大好きのカレーに！美奈スペシャル 夏野菜たっぷりスパイシーキーマカレー



デザート 夏のフルーツとジンジャーの大人アイスクリーム フルーツブランデー漬け無花果と桃を添えて



喜んでいただけよかったです！



たつきーおめでとう！



記念の2ショット♡

実は、3周年をずっと7周年と思っていた
失礼な私(汗)

が、そのおかげで
「次は10周年のつもりだったけど、
みなっしーが7つていうから、7周年もやることにしたよ。
その時もよろしくね！」
と、言ってもらえました^^;

これからも、頑張ってね！
応援してます。

きっと7周年もあっという間だね。

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](#)