

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.02.05.2016

★テーブルウェアフェスティバル2016～新年会@ルバイヤート

昨日は、毎年恒例料理研究家仲間との
テーブルウェアフェスティバル@東京ドーム。

もう7, 8年前から同じメンバーで行っている
この季節の風物詩的行事ですw



今年はいまひとつ盛り上がり欠ける気がしましたが、、



素敵なスタイリング、粋な食器・・・いい出会いもたくさんありました！



これもまた恒例、ワインの試飲もさせていただき、下準備完了wしたところで、、

終了後は、そのままみんなで、恒例新年会♪



今年の会場は、神楽坂のルバイヤートさん。



信玄豚のリエット、温野菜サラダ、チーズの盛り合わせ、、、
など軽くワインといただきつつ



北海道ほたてのカルパッチョ。肉厚でコリッと歯ごたえあり、
甘くておいしかった！



白子のグラタン。ほわんほわんのこの時期ならではの白子は、メニューにあると頼まずにはいられませんw



鶏モツの赤ワイン煮込み。お店のスペシャリテ。赤ワインがぐんぐん飲めちゃう危険な子。モツのほの苦さが絶妙で、肉食女子たち絶賛。



仔羊のコンフィ。柔らかくジューシーなラムちゃんもまた、ワインが進む君！



デザートは、ファーブルトンとクリームチーズのプリン。



美味しいワインもたくさんいただき、、、



いつも刺激をもらえる、素敵な仲間たち！(by レイコさんの自撮り作)



お土産交換会もw

こちらは、中華料理研究家シャウウエイ (Click!) からいただいた中国土産に、先週は「マツコの知らない世界」にも出演して話題沸騰中の(!) 安井レイコさん (Click!) からのイタリア土産。ありがとうございます！
私は一足早いバレンタインの手作りチョコレートを、みんなにプレゼント♪

こちらのオーナーりえさんは、茗荷谷のワインパーティブシーズ時代からコラボイベントなどでもお世話になっている、笑顔の素敵な女性です。りえさん、ごちそうさまでした！

今年も楽しく充実した半日行事満喫！
この一式行事にして今年最後の(おそらくw)新年会を終えると、ああ、いよいよ本格的に新しい年に入ったな、と実感します。

それにしても去年からの早いことー。
2月はきっと瞬きしてる間に終わるだろうし、
気を引き締めて一日一日を大事にしなきゃ！

レストラン☆フレンチ/ビストロ/ワインバー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)