

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Tue.04.18.2017

★肉&ワインデート♪@ルバイヤート

お菓子研究家の肉女子、エリーゼと
久しぶりの肉デート♥



甲州産富士桜ポークのリエットとブルゴーニュの泡で幕開け。



オスメの前菜のペアリングセットは、大ヒット！



特にキムラセラーズのソーヴィニオンは、なんともみずみずしく甘くフルーティーで、ツボでした♪

ホテルイカのジェノベーゼ和えに、ブルゴーニュの泡。
真鯛の桜メに、キムラセラーズのソーヴィニオン。
富士桜ポークのハムに、ピノ・ノワール。

甲州産鶏のレバパテに、サクラシラーズ。

お見事♪



山梨八ヶ岳伊藤農園野菜のサラダ 蟹味噌ソース。お肉の
前に野菜たっぷり摂るとなんとなく安心する女心w



桜海老のクリームコロッケ。旬の香ばしい桜海老がたっぷり
で、カリカリほくほく♪



いよいよ、本番の肉メニューへ！甲州産麦芽ビーフのカルパッチョ。途中で卵黄絡めてタルタル風に～幸せ！



甲州名物鶏もつ煮込み。モツの力強い味わいと独特の香りにワインすすみます！



富士桜ポーククロス肉のソティ。このソースでパンが瞬殺w
は



エリーゼとの久しぶりのデート、楽しかった♪

茗荷谷のワインバー、ティップシーズでは
20名のお客をたった1人で捌いていたりえさん。

現在は3人のスタッフで、
和気あいあいと、さらにパワーアップして
がんばってます。

変わらない癒されるりえスマイル、
お店全体を明るくしてくれるな～。

りえさん、ありがとう！
エリーゼ、また行こうね♪

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](#)