

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.10.21.2013

軽井沢パラダイス②

軽井沢2日目。

翌朝は、ホテルのような素敵なモーニング！



手作りのナツハゼとルバーブのジャムにヨーグルト、オニオンスープ、フレンチトースト、オープンオムレツやキャロットラペにさつまいもとりんごとプルーンのリンゴジュース煮をキュートに盛り合わせたプレート、、、



お天気も良くてラッキー！



朝食後は、紅葉の中をお散歩。



お庭のナツハゼを摘んだり♪



いっぱい採りました！



ハルニレテラスをブラブラしたり、、、



可愛いワンコ発見したりw



ランチは、友達が予約しておいてくれた、エンボカさん。



前菜に、下仁田ネギと、里芋＆山芋の薪窯焼き。塩と麴味噌で。どちらも野菜の味が濃厚で甘い。



窯焼きピッツアの種類は、季節ものを含め沢山あって、みんな
で楽しく迷いました。



結局、この4つに。数種のきのこ2種のチーのきのこソース
ピッツア、ジェノベーゼと松の実の蓮根ピッツア、マルゲリー
タ、イチジクのデザートピッツア。



生地が小麦の風味がシッカリしててフワッカリッと香ばしく、
中はもちもちで、かなりストライク。サクサクの蓮根にジェノ
ベーゼソースのピッツアがツボでした！

地元でとれたというお野菜も
瑞々しくて元気で、
パワーをもらえそうな力強い味。

野趣あふれる様々なきのこの競演も
甘さほどよいフレッシュな無花果のピッツアも
どれも、また食べてみたい、と思えるお味でした。



いただきます！



ミントたっぷりのミントティーでまたり。



その後は旧軽井沢銀座をブラブラ。(バカ)

とっても楽しい2日間でした！
 今年のお誕生日祝いを
 軽井沢でもらえて、幸せでした♪
 ヤスコちゃん、ハタさん、ありがとうございました。
 すっかりお世話になりました！

行き帰りの運転してくれたひなちゃん、ありがとう。
 みなさま、おつかれさまでした&
 ケーキをごちそうさまでした！

このところ、ゲンナリする忙しさだったので
 この2日間は、素晴らしいリフレッシュになりました。

今日はグッスリ眠って
 明日からまた、気持ち新たに頑張ろう！

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

