

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.02.05.2018

●バレンタインワークも佳境です！

バレンタインも、いよいよ来週に迫ってまいりました。

毎度のことながら、この時期はバレンタインの仕事に傾きます。
昨日は毎年恒例、甲府の親子お菓子教室へ。

前乗りしたのに雪で電車が止まり道路も閉鎖され、
真夜中に引き返した年もあったけど、
今年はお天気も良くてよかった^^;



富士さんも、なんとなくw見えました♪



1年ぶりのステージ。



今年も、たくさんの可愛いちびっこが集まってくれました！

午前と午後、楽しくワークショップを終えた後は
夜はフォーハーツカフェへ。
甲府出張の帰りにいつも立ち寄るお店で、
今年もアシスタントさんと打ち上げ♥

ハツとするような野菜の美味しさ、

山梨の自然派ワインのセンスあるセレクトなどが、
 食いしん坊の私たちのツボを刺激してくれるこちら、
 毎回何かしら新しい発見や驚きがあります。



まずは、白。ここではグラスのオーダー時に、すべてテイ
 スティングさせてからセレクトさせてくれるので、ハズレなし！



ほんのり甘めのデラウェアにしました♪



野菜が美味しいこちらでは、野菜の前菜は欠かせません。
 まずは、カブ。皮ごと丸ごとのこちら、びっくりするほどみん
 ずりとジューシー！フォークを刺すとプシュ〜と野菜汁が
 出てしまうので、もったいなくてカットできません！



切干大根。最初に食べた時も衝撃を受けたっけ。ほとんど塩味もなく、素材の甘みと旨味だけで野菜を味あわせてくれるこちら、切干大根は噛めば噛むほど滋味あふれる旨味が口中に広がり、なんとも言えない美味しさ。ガーリックのアクセントもナイス！



次は山芋。甘さ控えめのみたらして感じのソースがからまり、とても美味しく、最初見た時は、2人でこれは多すぎでしょ！と思ったけど、ペロリ！



今回のヒットはこちら。甲州地鶏手羽の豊かな味わいに驚かされました！手羽先は、普通にメニューにあるだけだと決してチョイスしないけど、シェフのお勧めなので頼んでみたら、大あたり！シンプルに焼かれただけなのに、濃厚な旨味、何より皮の美味しさがインパクト半端なし！！



やっぱり赤、でしょ。



香りにぐっとやられた、甲斐ノワールに。



シメは、鶏レバー、豚ひき肉、ソーセージなどをたっぷり野菜と一緒に甲州ワインで煮込んだラグーソースのパツパルデッレ。

ラグーに使ったベリーAも合わせてサービスしていただく。

これ、最初に単体で試飲した時には響かなかったのに、こちらの Pasta と合わせると、驚きの美味しさに！

ペアリングの大切さをしみじみ感じる夜。



帰りぎわには山梨ワインのグラッパやらブランデーまでサービスしていただき、フラフラに(笑)おかげで今回も大満足の打ち上げが出来ました。ご馳走様でした！



前日土曜は、終日某ハンズでの実演で、、、

立ち仕事蓮ちゃんは疲れたけど、
美味しい料理とワインにすっかり癒されました。

さて、本番の14日まで、まだまだバレンタイン仕事は続きます。
チョコレート食べながらが体カつけて、がんばろうw

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](#)

