

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.01.16.2015

●クッキングウイーク♪

今週も、楽しい料理ウイークでした！
先週土曜から、ダブルレッスン4連ちゃん。



クスクス抜きも、絶好調♪



火曜屋の部では、お菓子研究家西山朗子先生がサダハル・アオキのガレットデロワを差し入れてくださいました♡



8人女子で公平に分けたところ、フェーブ代わりのアーモンド、なんと私に当たりました～！



王冠かぶってドヤ顔w今年はいいことありそう！西山先生、ありがとうございました♪



かんぱーい！



サフランの芳しい香り漂う魚介たっぷりのブイヤベースで、
体が温まります。

※

翌日水曜は、お世話になってるカフェ、アマルフィのランチ会イベントでした。
たくさんの方にご参加いただけて嬉しかったです(*^^*)

1月のレッスンメニューでもある有頭海老のブイヤベースが一番出ましたが、
地味に人気だった温玉のせきのこたつぶりスンドウと、
甘麴チキンと茄子のグリーンカレーで
お疲れ様のスタッフまかないタイムの図。



みなさま、おつかれさまでした！

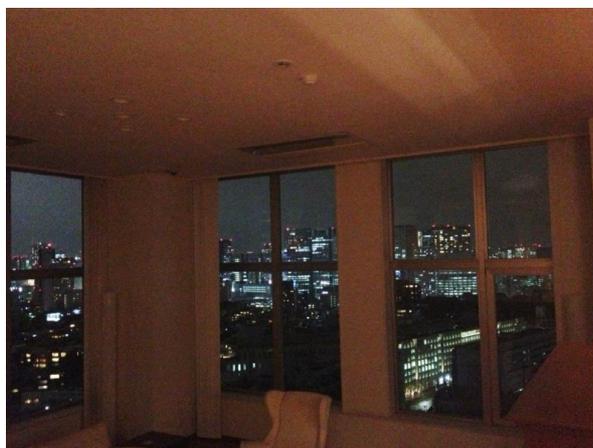


デザート豆腐花も、ご好評いただけて、よかった♪

翌日の昨日は、お友達の大崎のセレブマンションの
キッチン付きパーティールームにて、出張おしゃべり。
仲良しの友達ばかり集まった、楽しいレッスンでした！



各自お酒を抱えて参加、私のデモの後は試食しながらの飲
み会で、料理教室というよりデモ付き女子会？みたいな感じ
でしたがw



食後はスカイラウンジで素敵な夜景を堪能。



東京タワーに興奮し、、カンチ〜と盛り上がる世代ww

楽しかったです！
みんなありがとう！！

さて、明日17日(土)～19日(月)までは、
ランチ会シェフをやらせていたアマルフィで
フェスタこと大人の文化祭があり、
そこでも3日間ランチ提供いたします。

出店ブースでは、手作り瓶詰屋グランマンマさんのコンフィチュール、
麻布のワインバー、アニエス・レプスリーさんの自然派ワインやこだわり調味料、
九星気学&タロット、カラーセラピー、メイク、ファッション、無料結婚相談、
陶器や着物アクセサリー、生活雑貨などなど、
様々なブースが集まった楽しいお祭りで、入場無料です。

是非お気軽に遊びにいらしてください♪ (Click!)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)