

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sun.02.05.2017

●バレンタインな週末

バレンタイン仕事も、佳境です！

本日は終日、ららぽーとTokyo-Bayの東急ハンズでバレンタインスイーツの実演デモでした。



船橋らぽ、初めて来たけど、遠かった～！



お仕事でお世話になっている方が、応援？にきてくださり知らぬ間に撮ってくださった、貴重なデモ写真w既に疲れた顔してますね^^;



おひる時は予想以上のすごい人で、フードコートで危うくランチ難民になりそうになりながらようやくありつけたち屋食w足りなかったなのでこの後ガトーショコラ。久しぶりのパンだけのランチは、おなか減ります^^;大きいパンばかり選んだのに...

昨日は毎年恒例、バレンタイン親子クッキング@山梨でした！

3年前は大雪で中央道途中で閉鎖！

で、営業さんと泣く泣く八王子に引き帰したほろ苦い思い出がありますが、、、



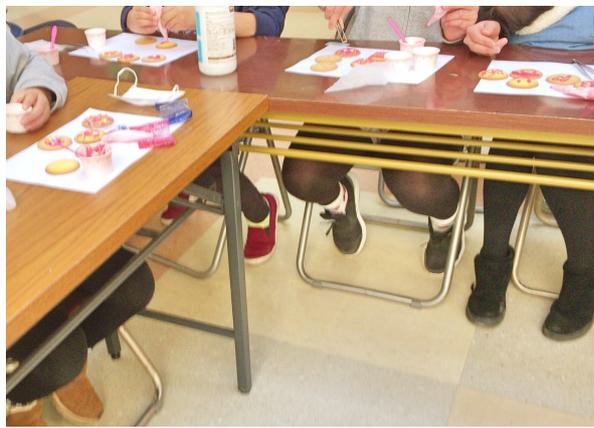
今年は晴天で富士山も綺麗！



先着30名のおこちゃまとそのお母さまが参加です。みんなで準備！の図♪



テーマは、今年大流行りのアイシング！



基本はお子ちゃまにやっていただくのですが、お母さま方も真剣です^_^;



これは、お母さまが大ファンとのことで、お子様の手を取って書いてましたw



毎年、お手伝いしてくれるアシスタントのゆりちゃんと。

そしてせっかくの甲府仕事なので、もちろん帰りは反省会と言う名の山梨グルメ打ち上げ～



ゼロ次会は、「甲府グルメ横町」のジビエバル、アーバンズ
キャンプへ。



魅力的すぎるワインと、ジビエのシャルキュトリーを堪能。猪の pate、鹿もも肉の燻製、鹿スネ肉の pate、パストラミ。どれも全く臭みなく、でもほのかな野趣が楽しめる逸品！利き酒セットのボトルは、ワケあって載せないでといわれたので、あえてぼかしてますw



本番は、去年も一昨年に行った、二人のお気に入りの地野菜が絶品のビストロへ！まずは乾杯！私は右の甲州ワインをチョイス。樽発酵の天屋原甲州2015、ドストライク！



とにかく野菜が美味しいので、日替わり野菜メニューは制覇w切干大根、山芋の塩クミン炒め、ゴボウのフリット。どれも滋味あふれる、力強くも優しく深い味わい。



ワイン豚のソーセージ！こちらも美味！！ソーセージに合わせた美奈チヨイスワインは右の子。マスカットベリーA キュヴェ・イケガワ アンウッドド。果実味ガツン！！



メは、とろろごはん 地鶏の卵のせ。これ、想像と全く違う味とルックス！鰹出しががっつきいたスープの中に山芋の甘さと濃厚な卵のまろやかさ。。。あっぱれ！

いや～相変わらず素敵なお店です！
ワインは、好みの味を伝えるといくつか出してくれ、
すべてテイastingさせてくれる、という太っ腹対応なので
ハズレはなし！

お料理も、厳選された国産ワインも美味しく
ホスピタリティ溢れ、コスバ抜群♥
地元にあったら毎日通いたいくらい。

山梨グルメは、毎年この時期のお楽しみのひとつ♪

でも、来年こそは、泊まって温泉入りたいな・・・
って、毎年言ってる気がします^^;

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](#)

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

[Petit Homepage Service](#)