

会員のお店を訪ねての 賞味会

主催：フランスチーズ鑑評騎士の会
会場：ソンプルイユ Sombreuil
(東京・飯田橋)
日時：2018年9月9日(日)



あいさつに立つ江上理事長



村山理事



右から高野総支配人、若月シェフ、濱野理事

大都会東京で450坪の贅沢 フランス風石造りの館でランチ



今年度も恒例の賞味会が、濱野昌子理事(گران・オフィシエ)のご尽力により、高野真司さん(2013年シュヴァリエ叙任)が総支配人を務める東京・飯田橋のレストラン「ソンプルイユ」に於いて行われました。

東京のど真ん中、飯田橋に450坪の敷地を構えるフランス風石造りの軒家の館は、優雅でとても居心地の良い空間です。店名の「ソンプルイユ」とは薔薇の名称であり、家族の絆を表しているとのこと。春と秋には広いガーデンにたくさんのお薔薇が咲き誇ります。当日はこの邸宅を

貸し切っていただき、当会員のために、若月稔章シェフによる特別なお料理を提供していただきました。

江上理事長のご挨拶でお食事が始まります。アミューズは、フランスチーズ鑑評騎士の会らしく、フロマージュブランを使った1皿からスタートでした。メインは出来立てのパイを会場でカットし、取り分けてサービスしていただきました。

お楽しみのチーズお種類。Saint Maure de Touraine/Coulommiers/Fourme d'Ambert/Rublochon de Savoie/Comtéの盛り合わせでした。

ランチタイムから充実したチーズをゆったりといただけたのも、チーズ専門店のレクリューズ様より、とても状態の良いチーズのご協賛をいただいたおかげでもあります。この場を借りて御礼申し上げます。

食後はガーデンに出て、全員で記念撮影をし、広い館内をご案内していただきました。天候にも恵まれ、今回も大満足の有意義なひとときとなりました。ソンプルイユの高野総支配人をはじめスタッフの皆様の素晴らしいおもてなしに心より感謝申し上げます。次回もどうぞご期待ください。



シアマジのマリネ アネツ風味



前菜のオマール海老とサーモンマリネのテリーヌ アプリコ、茄子、ズッキーニ



ブーレのコンソメジュレ セロリラーヴ



フランス産 鴨とフォワグラのパイ包み焼き ソースムータルド サラダ



5種類のフランスチーズ



ティラミス ビターオレンジ エスプレッソ カラメル