



洗練された空間で料理すべてに“チーズ”を

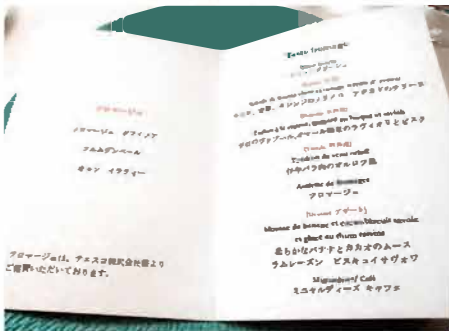
主催：フランスチーズ鑑評騎士の会
 会場：銀座「ロテスリーレカン」（東京・銀座）
 日時：2019年9月8日（日）



栗田雄平シェフ(右から2人目)と当会理事たち



ロテスリーレカン外観



今年も濱野昌子常務理事(グラン・オフィシエ)のご尽力により、栗田雄平さん(2018年シユヴァリエ叙任)が料理長を務める東京・銀座のレストラン「ロテスリーレカン」に於いて賞味会が行われました。大型台風が関東地方に接近中との天気予報でしたが、素晴らしい青空のもと、52名の参加者で満員御礼のランチ会でした。

銀座の老舗グランメゾン「レカン」系らしく、店内は落ち着いた雰囲気、高い天井とお洒落な家具、窓からの明るい光と緑が差し込む洗練された空間でした。

栗田料理長から本日の特別メニューは「すべてにチーズを使ったお料理」と説明をいただき期待が膨らみます!

アミューズ3種に続く前菜はオレンジが甘酸

っぱくフルーティで夏の疲れを癒す一皿でした。魚料理、肉料理と進んだのちには3種のフロマージュを青山理事から説明いただきました。

どれも盛り付けやお皿もスタイリッシュで目にも舌も大満足。最後にハツ井支配人から「ロテスリーレカンのペア食事券」という嬉しいプレゼントのサプライズ! 全員でじゃんけんポイとたいへん盛り上がったあとは、大塚理事からユーモア溢れる感謝の言葉でお開きとなりました。

チーズをご協賛いただいたチェスコ株式会社様、また、完璧なサービスとお料理を提供してくださった栗田料理長とロテスリーレカンの皆さまに心より御礼申し上げます。

また、来年度の賞味会もご期待下さい!



アミューズ3種



カツオ、紫蘇、オレンジのメリメロ アボカドのテリーヌ



平目のヴァペール、オマール海老のラヴィオリとピスタ



仔牛バラ肉のオルロフ風



フロマジュール・ダフィア、フルム・ダンペール、オッソ・イラティエ



柔らかなバナナとカカオのムース ラムレーズンとビスキュイサヴォワ