



チーズマスター会通

2012.04

今回のマスター会通信では、2012年3月16日に行われた“自由が丘でフレンチディナーを愉しむ会”の様をお届けいたします。

～ 自由が丘でフレンチディナーを愉しむ会 in 自由が丘 プティマルシェ ～

3月のイベントはレストランでのお食事会が多いマスター会ですが、今年は平賀さんがご紹介くださったフレンチレストランでお食事会を開催しました。自由が丘に愛され続けて30年、フランスの街角を思わせるお店「プティマルシェ」で、オーナーシェフの石島シェフが素材にこだわって創り出すフランス料理とチーズ・ワインを愉しみました。さらにマダムはソムリエでもあり、シュバリエでもあります。

この日は26名が参加。1月に亡くなられた、鳴海さんへの献杯から始まりました。当日は、名古屋、福島、長野などの遠方から参加してくださったメンバーもいらっしやり、美味しいお料理とチーズ、ワインで話もはずみました。(大石結子記)

当日のメニュー紹介



お料理は、前菜の盛り合わせ、ブダイ春キャベツのポワレ筍添え、ローストビーフの赤ワインソースなど。デザートは3種、左から、クール・エス・ア・ラ・ローズ、フルムダンボール、クール・ド・ティエラッシュです。そしてデザート盛り合わせは、ホワイトチョコ、メイクイーンのケーキ、リンゴのコンポート、そして、とても面白かったのが、プルサンアイユを使ったアイスクリーム！ ガーリック風味がほんわりとするアイスでした。

当日のワイン紹介

当日のワインは平賀さんがチョイスしてくださったピオの4種類です。

- ① スパークリング：ドメーヌ・カトリーヌ&ピエール・ブルトン
グーヴレ・メトッド・トラディショナル・エポ・レ・ジュテ
- ② 白：ドメーヌ・アルノー・コンピエ
サンブレラン・レ・マンドゥリユ'10
- ③ 赤：ドメーヌ・ジャン・フルニエ
ブルゴーニュ・ルージュ'07
- ④ 赤：ボルドー・シュペリウール
シャトー・リスル・フォール'06

