

今回のチーズマスター会通信では、2015年2月21日（土）に行われた「ビストロ・ボンファミでのランチ会」の様をお届けいたします。

毎年年度末に行われますレストランでのランチの会。今年は溜池山王にありますビストロのボンファミさんで行われました。今回、こちらのお店を紹介してくださった北見さんからお店のご紹介のあと、八尾会長の挨拶。そして次回、4月の総会の際に講演をさせていただきます栢先生の乾杯で会はスタートしました。



本日のお料理

- ・前菜：軽く火を入れたスコットランド産サーモンにピーツのサラダ
- ・お魚料理：お魚のポワレ、おじゃこのクルート ベルガモットソース
- ・お肉料理：国産牛肉の赤ワイン煮
- ・デザート：おまかせ2種盛りとコーヒーまたは紅茶



本日のチーズ

当日も参加されたアルパージュの森さんセレクトの3種のチーズを、お店に持ち込ませていただきました。

- ・ミモレット トラディショナル レ クリュ
- ・フルール デュ マキ
- ・ビュット ド クレーム



本日のワイン

- ・シャンパン：Pol Gesse
- ・白：LE MAZET
- ・赤：DOMAINE SERAME

前菜の、ほとんど生に近いサーモンと、ピーツの組み合わせが絶妙で、その美味しさに感動！見た目にも春を感じるお料理からスタートし、お魚料理、お肉料理、そしてチーズへと進みます。チーズは熟成6か月のミモレットがミルクィでとても柔らかく、羊乳のフルール・デュ・マキのハーブの香りがフレッシュで、ベルギーのチーズ、ビュット・ド・クレームは優しくクリーミーな味わい。つついワインがすすみ、もう1杯追加オーダーする方もいらっしゃいました。デザートはみなさん2種類ずついろいろなケーキが乗っていて、少しずつ交換していろいろ味わいました。本当に美味しく楽しいあつという間の2時間でした。