

忘年昼食会 赤坂プリンスクラシックハウス

企画委員会



東京都内のど真ん中にある赤坂プリンスクラシックハウスで、忘年昼食会をもちました。ここは、昭和初期の由緒ある建物で、通称「赤坂プリンス旧館」です。落ち着いた雰囲気であり、都会の喧騒を離れた豊かな時間が流れるオシャレな場所でした。

お料理はタイミングのよいサーブと相まって、全員が堪能する WSC らしい昼食会でした。まさに、楽しく賑やかにお話を交わした忘年昼食会でした。

日 時：2025 年 12 月 3 日（水）
集 合：会場玄関 12 時 15 分
場 所：赤坂プリンスクラシックハウス
料 金：11,000 円（赤と白のワイン付）
参加者：24 名

食 事：12 時 30 分 ～ 2 時間半
料 理：フルコース プレジール

本年の掉尾を飾る恒例の会食でしたので、集合写真にも雰囲気が出ています。お隣との楽しい会話がはずみ、一同の満足度計の針が振り切れそうで、みんなニコニコの笑顔でした。

開会の挨拶 リーダー K 理事

乾杯の発声 T 理事

お料理の数々

メニュー、カトラリー、ナフキン

メニューの文字は金色、ナフキンも金文字入り



【赤白ワイン】各ワンドリンク 乾杯は白
今風にノンアルで乾杯の方もありました。

【Amuse】マッシュルームのポターージュ



なめらかな舌触りが、なんともいえず美味でした。これぞプロの腕前と、スターターから感心しきりでした。加えて、香りが華やかでした。

【Cold Appetizer】寒鰯のクルード ポワロークーリ



鰯の薄切りに千枚漬けがのせてあり、合わせて舌にのせると独特の触感と歯ごたえで、只者ではありませんでした。鰯刺と、食の世界を二分しそうです。

【Hot Appetizer】 オニオングラタン



小ぶりの器に、うまみをぎっしり詰めた感がありました。グラタンはクリーミーそのもの、“うまい”でした。器の周りの「おこげ」が、これまた“うまい”、独特の食感でした。

【Fish】 ハタのポシェ 蕪 スープ仕立て



ハタはおなじみの味で、先刻ご承知の通りのうま味いっぱいでした。欧風に調理されても独特の味と香りが和食と同じで、食する者には安心感がありました。

このお料理は、スープ仕立てでした。添えられた焼き蕪、インカのめざめのジャガイモも主役でした。

【Main】 群馬赤城和牛のロティ 芽キャベツ 緑米



お肉の上ののった塩と胡椒、そしてソースと、主役を引き立てる役者揃いのメインディッシュでした。風味よしで、さすが和牛の力量とおもいつつすぐに平らげてしまいました。うまかった！が感想です。

芽キャベツは軽く焼いてあり、食感を変えての楽しみを魅せてくれました。添えられた若いもち米の緑米に独特の風味があり、お肉の賞味を加速していました。

【Dessert】 いずれかチョイス

- ・ムースグラッセ オ フロマージュ
 - ・国産和栗のモンブラン
 - ・バスクチーズケーキ
- 一番人気は和栗のモンブランでした。



【飲物】 いずれかチョイス

- ・コーヒー
 - ・紅茶
- コーヒーは大ぶりのカップに、たっぷり！

室内の卓と調度

クラシックハウスの名に相応しく、落ち着いていました。壁の照明が、なんとも懐かしい趣でした。



冬のバラが咲く

このクラシックハウスは、四季を通じて咲くバラがご自慢です。門のサイド、車寄せへのアプローチにはローズ色、白色、赤色などで競っていました。

