

## 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】寒鮭のクルード ポワロークリー



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、うま味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 蕎 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。添えられた焼き蕎、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**



お肉の上にのった塩と胡椒、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
- バスケットチーズケーキ

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、たっぷりと！

**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。

