

# 2023年12月4日 フレンチレストラン 忘年昼食会 神楽坂ラリアンス

企画委員会

一昨年も恒例の忘年昼食会を、ここ神楽坂ラリアンスで開催しました。このレストランのお料理が参加会員の志向にフィットし好評でしたので、再びの開催でした。今回も、お料理の内容はもちろん、会場の雰囲気がよく、和気あいあいとお話に花が咲き楽しい楽しい集まりでした。

今回も個室での集まりでしたので、会員同士がゆったりとしかも伸び伸びと昼食を楽しみました。会食が終わり名残惜しく散会の折、レストラン側からのお土産の袋が手渡され錦上添花を添えるの感ありでした。

この忘年昼食会、WSCらしい雰囲気を醸し出し、来春の七福神めぐりにまで話題が広がりました。まさに、掉尾を飾る恒例の企画でした。

日時：12月4日（月）11時30分～2時間  
場所：神楽坂フレンチレストラン ラリアンス  
料金：9,700円（グラスワイン込）+ お土産  
参加：19名  
料理：

ドリンク グラスワイン（赤と白各一杯）  
またはソフトドリンク

前菜；五島美豚のパテとサラダ

スープ；五島あごと羅臼昆布の澄まし

メイン1；オマール海老のロースト

ソースは海老ミソ仕立て

メイン2；オリーブ牛のサーロインと旬野菜

ソースは、カボチャとバルサミコ

デザート；クレープとアイスクリーム

コーヒーまたは紅茶

パンとホイップバター

お料理は正統派で、その味わいも正統派でした。久しぶりの正式の会食でしたので、開会をK会員が、続いて乾杯をA会員が、お料理を楽しんだ締めは静岡からご参加のT会員がなさいました。なにもものにも代え難い2時間でした。



## ☆お料理の紹介

順番に写真で説明します。すべて、彩りが鮮やかで、お皿とのコントラストが見事でした。



前菜緑赤白の彩り  
パテがしっかりした味  
後はワインを予告



オマール海老 プリっとしている  
オレンジ色のソースが絶品  
パンにつけてすべて楽しむ



海老がダメの方へは鱈  
紅色が映える  
これも美味しそう



オリーブ牛 黒皿にピンクが映える  
カボチャのソース  
レンコンとキノコの下に  
バルサミコ酢



特甘のデザート  
クレープとアイスクリーム



デザートまで平らげた後に  
定番のコーヒーが旨い

## ☆昼食忘年会の次第

お顔馴染みでゆったりとコース料理を堪能する様子を写真で説明します。乾杯でのニコニコ顔、とくにご覧ください。



K 会員から「開会をします」  
皆様にお声かけ



A 会員の「乾杯！」  
お料理に期待を込めて



T 会員の締め挨拶  
お料理に満足満足！