

2021年12月2日神楽坂 フレンチレストラン ラリアンス 忘年昼食会

企画委員会

コロナ禍の勢いが、少々下火になった間隙を縫っての開催でした。場所は神楽坂ラリアンス。神楽坂は通りの両側に、樺の大木が並木になっています。入口はその通りに面していて、扉は落ち着きと華やかさを併せ持っています。扉を開けるとすぐに2階へのエスカレーターがあり、個室に案内されました。シックに華やかな調度でした。

個室を借り切りゆったりと、全員が安心してしゃれた昼食を楽しむという段取りです。ラリアンスは、ハレの日の集まり、結婚式披露宴で人気の場所で、それに相応しい料理のサーブと雰囲気満喫しました。まさに、WSCらしい雰囲気を感じる時間を過ごしました。

日時：12月2日（木）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：9,000円（赤、白 グラスワイン込）

+お土産付き

参加：24名

料理：メニューの記載のまま

前菜；タスマニアサーモンマリネとアボカドピュレサラダ仕立て

スープ；おおたに農園の有機大根のポタージュ

メイン1；オマール海老のロースト

メイン2；讃岐オリーブ牛のサーロイン旬野菜のロティとともに

デザート；五種盛り（レーズン入りケーキ、抹茶風味ロール、マロンショート、カステラ、ラズベリー風味ショート）

飲物；ワイン（赤白）ソフトドリンク

コーヒー ビスケット

お料理は、正統派の味わいでした。テーブルに並べられる料理の味を楽しみ、盛り付けの彩を目で楽しみ、次のお料理を期待し、デザートまでその雰囲気を満喫しました。そして、なんといても久しぶりの会合での会話が、なにものにも代え難く感じられ2時間の時を濃く過ごしました。

久方ぶりの会合は、散会が名残惜しく余韻が続きました。午餐のアフターを、それぞれ神楽坂で楽しみました。

全員集合 スイーツまでたっぷり楽しみました！



前菜
赤色サーモンマリネ
緑色 アボカド
彩り楽しい



スープ
有機大根の香りが
さわやか



メイン1
オマール海老
オレンジ色のソースが絶品



メイン2
オリーブ牛サーロイン 厚切りの両面を焼き旨味を閉じ込め 脂に豊かな味わいあり



デザート
五種盛り合わせ
これぞスイーツ