

ワールドステイクラブの企画 忘年昼食会 帝国ホテル ラブラスリー

企画委員会



4卓を占拠して華やかに楽しみました



コースのスイーツまでたっぷり楽しみました！

会場は歴史と伝統の帝国ホテルで、雰囲気の上品さと料理の華やかさは折り紙付きです。WSCの参加者は、それらをたっぷり堪能しました。

帝国ホテルタワーB1Fにあるラブラスリーの奥コーナーの4卓を占有して、しゃれた昼食です。

レストランの壁に写真が数葉ありました。帝国ホテル初代総料理長である村上シェフの写真が、その一枚です。良い伝統の礎を築いた先人の功績を尊敬して飾ってありました。

WSC 年末恒例の行事を本年も催行でき、コロナ禍でも途切れず WSC の自慢の企画が実現できました。

日 時：12月1日（木）11時30分～2時間

場 所：比谷 帝国ホテル ラブラスリー

参加費：10,000円（グラスワイン付）

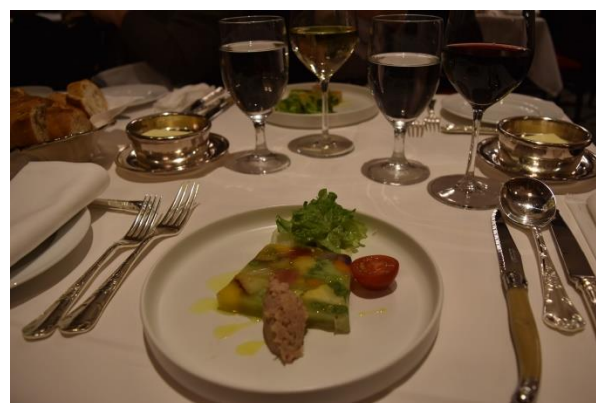
参 加：22名

料 理：ニューの記載のまま

- ・前菜テリーヌ
- ・スープ(その日の)
- ・ローストビーフ
- ・デザート
- ・グラスワイン(赤、白どちらか各人チョイス)

料理紹介：

正統派のフレンチはさすがでした。演出を伴ったプレートのサーブに、味よし見た目良しで満足しました。サーブの順に写真で紹介します。



前菜 テリーヌ

32種類の野菜の取り合わせで新感覚でした。両側に並ぶカトラリーの柄のデザインが上品。添えられたパテの滑らかさが抜群。



スープ

レンズ豆とチキンの取り合わせ。量がたっぷり、レンズ豆からのコクが素晴らしい。



ローストビーフ

150gあり満足感いっぱい、ソースがほどよい風味した。添えの野菜はあっさり味付けでした。



ワイン

赤ワインはおなじみのカベルネソーヴィニヨン、白ワインはスペイン産で、香りがたっていました。



デザート&コーヒー

マロンが主役でした。金箔がトップに、半割の栗4個が周りを囲み、その台座がマロンケーキです。



一人一人に心を込めて

シェフからのメッセージを伝えながらのサーブ。この手順も味の一つで一流のシンボルです。

ひとこと

(静岡県静岡市)

ビッグでやわらかなローストビーフ、印象に残るメニューでした。私の卓では初めて会話を交わす方も多く、貴重で楽しいひと時でした。

(東京都調布市)

皆さまとお会いするのが久しぶりでした。楽しかったです。二次会はホテルの4階喫茶店、楽しくお話をして帰りました。

(東京都杉並区)

帝国ホテルのロビーは、Xmas ツリーに彩られ華やかな雰囲気でした。ローストビーフは、焼き具合も良く美味でした。会話が弾みました。



バゲット

フランス産小麦を、硬水で焼いたとご自慢です。バゲットは、ユネスコ無形文化財に登録されました。

