

## メゾンポールボキューズ忘年昼食会

### 29名参加 正統派フレンチを堪能しました

神山 清英（東京都新宿区）

本年は、代官山のフランス料理店「メゾンポールボキューズ」での忘年昼食会でした。30名近くのワールドステイクラブ会員が、衣装を凝らして歓談し本年の掉尾を楽しみました。ミシュランの星に輝くお料理は、基本に忠実なオーソドックスで味わい深いものでした。故ポールボキューズ氏の心意気を感じて、上質な時間を過ごしました。シェフの「良い素材、良い火加減、良い味付け」を堪能し、「基本はしっかり」を確認しました。

このレストランは、近代的な建物である代官山フォーラムにありました。向かう途中では、デンマーク大使館やエジプト大使館とその国旗を見て、趣ある街並みのおしゃれな雰囲気に浸りました。



スタンドグラスを背にして

**日時：**12月3日（火曜日）12時15分～2時間

**場所：**メゾンポールボキューズ 代官山

**料金：**8,000円（赤、白 グラスワイン込）

**料理：**フレンチのコース料理

**参加：**29名 神山清英・ハルコ、岡本由美、渡邊郁美、松本恵美子、葭江芳夫・澄子、宝田正志、星 俊臣・文子、西村美津代、野村恵美子、本杉純子、飯塚完子、安村恵子、佐竹勝利、村上有三・千恵子、堀江美保、菊入美枝子、青島岑郎、笹野美代子、飯田ちはひ、小林幸江、西村久美子、國分朋子・光洋、島田貢代、中条裕子

**会場：**丸テーブル 6卓



お料理の数々です

5テーブルに、分かれて会食です。乾杯も早々に、アミューズの華やかさとパンプキンのしっかりした仕上がりに舌をならして、お料理賞味の口福の準備をしました。フォアグラには酸味のあるソースが、真鯛のポワレにはやや甘いソースが、メインの鴨肉のローストとキノコのコラボを賞味できました。デザートは、洋ナシのコンポートが優しい甘みで、チョコとコーヒーで仕上げでした。正統フレンチはソースが決め手、さすがと胃袋で鑑賞しました。

遠隔地からの参加者は、苫小牧の佐竹勝利会員、静岡県からは宝田正志会員のお二人でした。確かに、このレストランは遠くから足を運ぶ価値が充分にありました。来年度がWSC25周年であり、賑やかな行事を予定していること、新年早々には亀戸七福神巡りがあること、そして伊香保の温泉を楽しむ旅行など楽しい行事が目白押しであることがアナウンスされました。締めは、お腹満足の記念写真を撮影しました。

終了後、近くにある大正期の和風建築「旧朝倉家住宅」の見学に赴き、暖かい日差しが差し込む和風建築の良さを肌で感じました。まさに、忘年昼食会の醍醐味を楽しんだ半日でした。