

フランス料理の会

盛夏の候、皆様いかがお過ごしでしょうか？

平成22年7月15日(木)・22日(木) 沼の内 ビストロ緑 にて、フランス料理の会 を開催いたしました。

今回のメニューは、前菜に、中之作港から水揚げされたかつおを使ったマリネ、たまねぎの甘みがアクセントとなったあさりのスープ。メインは、西洋わさびと大根おろしでさっぱりとした牛ヒレのステーキ。ズッキーニ・なすなどの季節の野菜がたっぷり入ったラタトウユも添えてありました。デザートに、桃のシャーベットをいただき、総合計612Kcal と今回もヘルシーなコースでした。綺麗な盛り付けで、参加者の方からは「食べるのがもったいない・・・」といった声もあり、味覚はもちろん、視覚でも楽しまれていたようです。

今回も、おいしくて楽しいひとときを過ごすことができました。ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。

今後のクリニックの予定ですが、昨年行いました“芋煮会”を9月18日(土)に予定しております。皆様是非ご参加下さい！！

たねだ内科クリニック 事務 吉田



☆かつおのマリネ ビストロ風☆



☆牛ヒレのステーキ ラタトウユ添え☆



☆7月15日☆



☆7月22日☆