

LA SUITE レディースサロン

オペラ歌手 芦原昌子の「美の名曲セラピー&ラ・スイート五感ランチ」

～愛の名曲でアンチエイジング～

2011年2月10日(Thu)

☆ ラ・スイートこだわりのお料理をご紹介します ☆



播州百日鶏のフュメと春野菜の菜園仕立て 香草風味



有機栽培で育てた人参のクリームスープ カプチーノ仕立て



仮屋漁港に水揚げされた舌平目のポーピエット
サフラン風味のリゾット添え トマト風味のブルブランソース



薔薇の香る赤ワインのジュレと蜂蜜でマリネした柑橘類
ケフィアのシャーベットを添えて。

鎌田雅之総料理長プロデュース 高原和也シェフパティシエによるプレミアム・ケフィアスイーツをご紹介します。
今回は「バラ色の人生」がテーマ。ヴァレンタインにちなみムッシュ(鎌田総料理長)の愛情たっぷりのスイーツを皆様とご一緒に楽しみました。



ミシュランの栄誉に輝いた、ホテル
ラ・スイート神戸ハーバーランドの
鎌田雅之 総料理長



オペラ歌手の芦原昌子さん
(関西二期会)



「美の名曲セラピー」コンサート風景