

第108回

FoodPairingSalon Rishe

(リッシュ)

場 所：長崎県大村市水主町 2 丁目 626-7

電 話：0957-42-4221

参加者：正会員 11 名

費 用：158,000 円

メニュー

○大村野菜のサラダ ○新玉ねぎのスープ ○和牛のタルタル
○パプリカとサーモンのリゾット ○キノコのクリームソースのパスタ ○真鯛のフリット
○鴨のロースト ○ティラミス ○ワイン7本他

名 前	コメント	評 価
ひょう	とりたてて、特出するものなし。	7 点
シュゴン	肉の焼き方はよい。全体によい。ただし、ここからの+αが何か物足りない。	8 点
むささび	大皿だったのは残念でしたが、美味しかったです。	9 点
きりん	ワインは美味しかったです、もう一つインパクトがほしかったです。	8 点
白うさぎ	ワインをたくさん飲む人にとっては、コスパいいです！！好み♡	8.8 点
ビーバー	貸し切りで、遠慮なし話して飲めました。大村には稀な感じ。 小出しの料理は結構うまい。	9 点
ヨークテリア	魚がおいしかったです。	8.5 点
ねこ	にんにくつよかった。コスパわるいかも。	7 点
プレイドック	デザートとリゾットがおいしかったです。	8.5 点
クリオネ	プティングのファーストバイトが衝撃的においしかった。 かものローストも美味しすぎて死ぬかと思いました。最高でした！	9.5 点
アリックイ	美味しかったですけど、「美食」というカテゴリーではないかな…と思いました。	7 点

FoodPairingSalon Rishe

(リッシュ)

総合評価 8.2 点