

# 新潟CDの会 食事会のご案内

今年3月に開催致しました食事会には大変多数の方からご参加頂き、誠にありがとうございました。皆様からのご要望にお応えして今秋に第2回目の開催が決定致しました。

ホテル新潟「スカイレストラン 舞」のシェフのご協力により、クローン病の私たちでも楽しめるフランス料理を作ります。

高層16階からの景色を眺めながら、フランス料理を食べてみませんか？



日時

**10月16日(日)**

11:30~受付 12:00~食事

会場

**ホテル新潟16階「スカイレストラン舞」**

新潟市万代5-11-20

TEL 025-245-3339

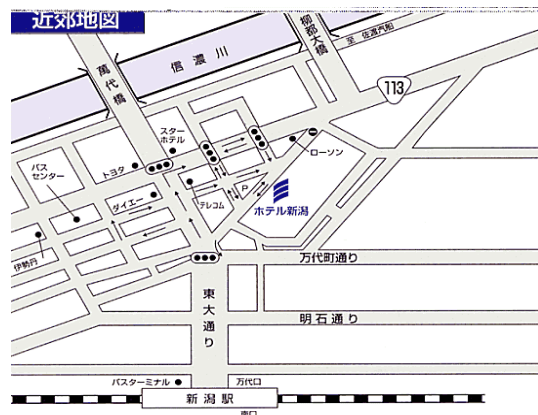
<http://www.rinko.co.jp/hoteni>

参加費

**会員 3,000円 会員以外 3,500円**

御子様料理 & 料金の設定もごさいます。

詳しくは右下をご覧ください。



新潟駅で集合される方は役員が迎えに行きます。

## Menu

### 鶏胸肉のリエット、ポロネギのフラン添え

鶏胸肉は、皮と脂を取り、コンソメで火を通し、煮汁と共に細かく潰し、冷やして固める。ポロネギをやわらかく煮て裏ごししたものに、卵、コンソメを入れ、プリンのようにして付け合せにする。

### 人参のポタージュスープ

玉葱、人参を蒸し煮したものを、ピューレにし、ブイヨンでのばし、米で濃度をつけたポタージュスープ。

### アジのガレット、トマトソース

アジの身をナイフで細かくたたき、白身魚のすり身・卵白少量を蒸してやわらかくした玉葱のみじん切り、バジルを入れ合わせ、フライパンで焼く。ソースは、つぶして煮たトマトを裏ごしした、なめらかなソース(少量のオリーブ油を使用)。付け合せは黄パプリカを、皮を剥いてやわらかく煮たもの。

### お口直しのグラニテ(巨峰のグラニテ)

リキュール類は使用していません。

### メカジキのグリエ、バルサミコソース

カジキは油が少なくすむよう網焼き。(焼き過ぎるとおいしくないので半生で)ソースはバルサミコ酢を煮つめてフォン・ド・ヴォーと合わせたもの(酸味は少ない)。付け合せはカボチャのピューレ、カブを煮たもの。

### りんごのコンポート、ハーブティーのジュレー

皮をむいた林檎を水・砂糖・白ワイン(アルコールはとばす)で煮たものにハーブティーのゼリーをかける。

### パン

固焼きのフランスパン。バターは使用していません。

**お飲み物** 食後に付きますが、それ以外の飲み物は別途料金となります。

コーヒー・紅茶・ウーロン茶(アイス・ホット)

### 御子様料理・料金について

(中学生以下を対象とさせていただきます。)

以下のコースからお選び下さい。

御子様用椅子、ご用意できます。

### CDの幼児の場合:無料

(御一緒される)大人の方のコース料理を取り分けて頂きます。

### CD以外の幼児の場合:1,000円

コーンポタージュスープ、サンドイッチ、ハンバーグ、トマトベースの Pasta、デザートが盛り合わせになったプレートです

### CDの子供さんの場合:2,000円

内容は大人のコース料理と同じで、量が少ないコースです

### CD以外の子供さんの場合:2,000円

前菜、スープ、サイコロステーキか、ハンバーグまたはお魚料理、パン、デザートでセットです

(メニュー詳細は未定です)

**申込方法** 以下の項目を申込先に電話かメールでご連絡下さい。

- ・名前(会員・会員以外(患者・家族・医療関係者))・年齢・住所・電話番号(携帯番号)・メールアドレス
- ・交通手段(現地集合・新潟駅・その他)・お子様についてのご要望

**申込・問い合わせ先**

新潟CDの会 事務局 畠 由美子 《電話》 090-4700-0646 《E-mail》 [niigata\\_cd@yahoo.co.jp](mailto:niigata_cd@yahoo.co.jp)

\* 申込み締切 **10月3日(月)**

皆様お誘い合わせの上、ご参加下さいますよう、お待ちしております。

《新潟CDの会HP》 <http://niigatacd.hp.infoseek.co.jp>