

第102回

Restaurant Rio (レストラン リオ)

場 所：長崎市八幡町 9-12

電 話：095-895-8800

参加者：正会員 7 名

費 用：83,500 円

メニュー

○ほうじ茶とキッシュロレーヌ

○宮崎県産の“桜姫鶏”のブレッセ 季節野菜のサラダ仕立て

○島原産のかぼちゃのスープ カプチーノ仕立て

○五島列島で獲れた鯖 昆布茶の香るソース

○諫早産のレモン

○長崎県産の牛ホホの煮込み

○愛野町産の苺のソテー

○青森県産の林檎のフェアブルトンとフランボワーズのシャーベット

○小菓子（マドレーヌ、サブレ、マカロン）

○コーヒー、紅茶、日本茶

名 前	コメント	評 価
じゅごん	野菜とお酒はすべておいしい。特別な感じはないけれど、一つとしてはずれはない。	9.2 点
むささび	ホホ肉が絶品でした。量も丁度よかったです。	9.5 点
ねこ	ふつう。ランチレベルかな。味は大丈夫だけど。	7 点
白うさぎ	色彩が豊かで、お味も上品で、心が満たされました。	9 点
ビーバー	ワイン Good。白・赤共。料理はけっこう、こっている。	8 点
ヨーグァテリア	途中のシャーベットが、おいしかったです。	10 点
クリオネ	味のバランスもよく、特にメインのホホ肉には、嗷喚しました。	9 点

Restaurant Rio (レストラン リオ)

総合評価 8.81 点