



気軽に楽しく ホームパーティー

パーティーレシピ&テーブルセッティング

気が置けない仲間とワイワイ楽しめるホームパーティー。お料理に自信のない方も、不器用さんでも、このレシピなら心配御無用！お金も手間もかけず、皆が笑顔になれる美味しさです。テーブルを華やかに演出するフラワーアレンジメントやテーブルセッティングのコツもちょっぴりご紹介いたします♪



焼かずに作る
ローストビーフ。
超簡単でご馳走に見えます！

ローストビーフ

材料
牛肉（ローストビーフ用）
1かたまり（500g～800g）
野菜くず あるだけ

作り方
①鍋にたっぷりの水と野菜くず（大根やにんじんの皮、ネギの青い部分、キャベツの外葉など）を入れて沸騰させます。
②牛肉をかたまりのまま入れて2分間茹でます。
③火を止めて6～8分放置します。（大きさと好みで調整してください）
④お皿に取り出して15分くらいおいて自然に冷めます。
⑤薄くスライスして盛り付けます。

ポイント

下味をつけたり袋で縛ったりする必要はなし！
ソースはしょうゆ2：酢1：オリーブオイル1でシンプルに。

カラッと揚げた春巻は
パーティー向けの
メニューです。
海老とチーズで万人向けの美味しさ！

海老とチーズの春巻

材料
春巻の皮（小） 10枚
海老 10匹
プロセスチーズ 10枚 または
とろけるチーズ 適量
レタス 適量
小麦粉 少々

作り方
①春巻の皮にちぎったレタス、チーズ、海老の順にのせます。
②包んだら、小麦粉を水で溶いたものを塗ってとめます。
③油でカラッと揚げて完成です。

ポイント

小さい皮で作ると
つまみやすく食べやすい！
ムキエビを使ってもOK!



混ぜるだけで
オシャレなオードブルに！

チーズディップ

材料
クリームチーズ 200g
玉ねぎみじん切り 1/2個分
ツナ缶 1～2缶
塩・こしょう 少々

作り方
①玉ねぎのみじん切りはガーゼに包んで水でさらしておきます。
②材料をすべて混ぜ合わせて小分けにし、冷蔵庫で冷やします。
③クラッカーなどのディップとして盛り付けます。

ポイント

きれいに盛り付ければ
女子力UPの
モデルシビシ♪

彩り鮮やかに
テーブルを華やかに
してくれます！

まるごとトマトサラダ

材料
トマト（中） 4個
鶏ささみ 2本
玉ねぎ 1/2個
マヨネーズ 適量
塩こしょう 適量
生クリーム お好みで

作り方
①トマトは十字に薄く切込みを入れ熱湯にサッと入れ、湯むきします。
②ヘタの方を切り落とし中身を繰り抜き、冷蔵庫で冷やしておきます。
③ささみは酒かワインを少々ふりかけ、蒸すか、レンジでチンします。
④玉ねぎは薄切りにして水でさらしておきます。
⑤ささみをほぐしたものと玉ねぎを合わせ、マヨネーズと塩こしょうで味付けします。
⑥2のトマトの中に5の具を入れ、レタスを敷いた上にのせます。
⑦好みでマヨネーズに生クリーム、塩、こしょうを合わせたドレッシングをかけます。

ポイント

つるんと噛むきができれば8割完成！
ささみをツナ缶やポテトサラダ
スモークサーモンに代えてもOK。

安いワインがオシャレに大变身！果物は季節のもの何でもOK♪

サングリア

材料
赤ワイン 2本
100%果汁ジュース 500cc
ラム酒 100cc
はちみつ 30g
りんご 1個
パイナップル 1/2個
グレープフルーツ 1個
桃 1個
バナナ 1本
シナモン、ナツメグ、ローズマリーなど

作り方

①果物をカットします。りんごや桃はよく洗って皮ごと、パイナップルやグレープフルーツは皮をむいて切ります。
②大きなガラスの入れ物に果物を入れ、ワイン、ジュース、ラム酒、はちみつを加えます。
③お好みでシナモンなどのスパイス類を加え、軽く混ぜて冷蔵庫で1日以上おきます。
④果物、スパイスを濾して、氷を入れたグラスに注ぎます。

ポイント

漬け込んだ果物は
アクリを吸って味がべたべた
果物と一緒に食べたい時は
当日新しく加えてください。



簡単 フラワーアレンジメント

基本は高い位置には
小さな小さい花を、
大きな花は
低い位置に
挿していきませう

用意するもの
・オアシス（お花屋さんで200円くらい）
・器（小さな皿や、カップ等）
・好みの花

アウトラインを
とるときは
長さを少しずらして
バランスを取ります

①器の中央に、カットし、水に
浸したオアシスをセットして
ミニバラや薔薇などの小さな
花で三角形のアウトライン
を取る

②ポイントに少し大きめの花を
挿す

グリーンを
上手に挿して
器の中のオアシスが
見えなくなるように
埋めませう

③アクセントに
なる花を散り
ばめ、グリーンで
空間を埋める

テーブルに挑戦!! コーディネート

お客さまをお招きする時には、
テーブルも華やかに演出したいですね。
平塚市で
テーブルコーディネート&料理教室を
主催していらっしゃる丸山真由美先生に、
簡単なコツをお聞きしました。

協力
kanalテーブルコーディネート&料理教室
講師/丸山真由美 先生
平塚市南原（平塚市民病院そば）
<http://kanal30.jimdo.com/>
★先生のご自宅での少人数制サロン（女性の方のみ）です。
詳しくはHPをご覧ください。

お料理の色が加わることを配慮して、
最初は少し物足りないくらいに
セッティングするのが
おすすめです



透け感のあるマットを使ったり
イミテーションの葉っぱを散らしたり、
自由な発想で軽やかなテーブルに！



フェルト素材のプレースマットを
敷いて秋らしいランナーに。
プレースマットは100円ショップにも
あります。

普段使いの食器を
ちょっとアレンジして、
頑張りすぎない
ホームパーティーを
楽しみましょう

9/13(土)
AM10:00より
チケット予約開始

チケット取り扱い

箱根ホテル小涌園
☎0460-82-4111
(9:00～18:00)

ローソンチケット
☎0570-084-003
(Lコード:39970)



ランチ&トークショー at 箱根小涌園

速水もこみち

日程 2014年
12月13日(土)

お人様 ¥15,000
お食事・トークショー・
消費税・サービス料含む

受付/10:00～ 食事/11:30～ トークショー/13:30～

会場 箱根ホテル小涌園
コンベンションパレス「蓬萊」
※食事とトークショーは別会場となります。

交通 小田急線箱根湯本駅より
箱根町・元箱根港行きバス
(バス所要時間:約20分)
〒250-0407
神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297

《駐車場について》ご来園のお客様の駐車場はユネッサン駐車場(1日1,200円)のご利用となります。
混雑も予想されますので、ご来園の際は、公共交通機関のご利用をおすすめいたします。

箱根ホテル小涌園 ☎0460-82-4111
HAKONE HOTEL KOWAKI-EN
www.hakoneho-kowakien.com/

プロフィール/速水もこみち(はやみこみち)
1984年8月10日生まれ、東京都出身。
2002年にドラマ「逮捕しちゃうぞ」で俳優デビュー。
2011年にスタートした、毎月曜～金曜のNTV系「ZIP!」の
料理コーナー「MOCO'Sキッチン」にレギュラー出演中。
2014年は、NHK大河ドラマ「軍師官兵衛」に出演中。
2014年12月全国ロードショー「海月姫」へ出演。
(配給:アスミック・エース)