

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sun.12.01.2013

●生シラスの会@大船

大好きな大船の友達夫婦宅での
恒例生シラスの会、第三弾！



地魚のお刺身たち！肉厚でヌーディーに輝く、ヒラメ、サバ、アジ、カンパチなどなど。どれも、朝獲りの見るからにフレッシュなお魚ちゃん！頼んでいた肝付きのカワハギが入って
なかった、と主は憤っていましたが、十分でしたw



本日の主役、ぴちぴちの生シラス！ちゅるんちゅるんで舌を滑り落ちる、半透明なシラスちゃん。なんて愛しいんでしょう。東京ではここまで新鮮なものはなかなか食べられません！
大船までプチ旅行の甲斐あり、の一品。



鎌倉野菜のサラダ。葉野菜にきゅうりにトマトに黄にんじんにブロッコリー、、、瑞々しい野菜の競演。食べる先から血が綺麗に浄化されるような気がします。

まさに、地産地消パラダイス！
美味しい素材は何よりのご馳走だということを、しみじみ感じました。



魚屋さんが〆たという〆サバ。〆具合も塩加減も絶妙。日本酒がすすみます。



アジフにカマスにタチウオのフライも美味でした！



メに、桜ごはんとしじみの赤だし。

一応ポットラックパーティーだったので、
私もささやかな持ち寄りを。



メインの甘麴豚と根菜の和風ぼとふ。1月のおしゃデリでやる予定のメニューです。



海老と洋梨のサラダ。こちらは、11月のおしゃデリで好評だったメニュー。ブルーチーズきかせた大人の味で、ワインにも日本酒にも合うのですw



マイブームのフルーツブランデーをいれた梨と蜂蜜のソルベはデザートに。これに蜂蜜をかけていただきます。地味ですが、サッパリ梨の風味が美味しいのです♪

お酒もイロイロ、飲みました！



乾杯のスパークリングからはじまって、、、



お造りと共に、利き酒師持参の日本酒を。×張鶴のしぼりたて原酒に、羽根屋 純吟 煌火 生原酒、ホスト宅の御代櫻。



フライの時には、ビール、、、



ワインは、私の持参した、自然派のピノワール、ホスト宅のバローロとボルドー。



ヴィノス山崎のカマンベールと10ヶ月熟成コンテと一緒に楽しみました。



お土産に、鎌倉野菜の黄人参や柚子、かま揚げシラスなどいただき、感激。

採りたての野菜にお魚、体に酵素をいっぱい吸収して
たくさん笑ってしゃべって、あっという間の6時間！
パワー充電した一日でした！
家飲みって、素晴らしい。

しらりん、ぼくちゃん、お世話になりました♪
楽しく美味しい夜を、ありがとう！

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)