

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.11.24.2014

★シラスの会～ビストロ打ち上げ@pipal

3連休後半は、打ち合わせやデスクワークを挟みつつも
夜はお楽しみもイロイロあり、楽しい週末でした！

日曜夜は、毎年恒例、大船の友達宅での「シラスの会」！



生シラスが不漁で、釜揚げだったけど、充分美味しい～
杯目はそのまま、2杯めはオリーブ油とレモン少々で変化を
つけて。



じゃじゃーん！地魚パラダイスー！！カワハギの肝はもちろん、サザエの肝も新鮮なので臭みなく、包丁で細かく来れるほどぷりぷり！鯛も金目鯛もコリコリ！



鎌倉野菜も美味しい～♡



私の持ち寄り、はしやすめの野沢菜炒めと、この鶏手羽先とカブの柑なんばとみりん粕の麴煮。



おいなりさんでガッツリ！



お酒は、スパークリングからの、日本酒、ビール、ウイスキー、デザートワイン、、、と♪

デザートも色々いただいたのですが、
酔っ払って、途中から写真を撮ってませんw
家飲みってどうしてあんなに早く酔えるのか・・・

とっても楽しい夜でした。
しらりん夫妻、いつもありがとう！

外に出ると磯の香りがほのかに鼻腔をくすぐり
海の近くに住む豊かさを実感。
ああ、私も鎌倉に住みたい・・・

そして
連休最終日は、お楽しみのライブのあとは
余韻に浸りながら、渋谷の自然派ワインと素材にこだわる隠れ家ビストロ
pipalさん (Click!) で打ち上げ！



スパークリングで乾杯！



前菜盛り合わせ。茄子のリエット、タラのブランダード、蟹とクスクス、キャロットラペ、自家製リコッタチーズ。リコッタはブレない美味しさ！教えてもらいたいくらいw



自家製シャルキュトリー盛り合わせ。ベーコン、テリーヌドカンパーニュ、ソーセージ。どれもジューシーで美味しいのですが、ベーコンの脂の甘さときたら！こちら、粒マスタードも自家製。酸味控え目で深みがあって、これだけでワインのアテになりますw



天然酵母から自家製のパンも美味しい。フォカッチャふわもち！添えの自家製タプナードも嬉しい。



2本目は白で。ミネラリーでフルーティーで飲みやすく美味。



葉野菜のサラダ。いろんなナッツの入ったシンプルなドレッシングで。



尾長鯛のフリット。ぷりぷり！クリーミーなタルタルをたっぷりかけて。



デザート盛り。カルバドス風味のババ、蒸し焼きチーズケーキ、蒸し焼きチョコケーキ、アーモンド、オレンジピールの入ったヌガーグラッセ。

渋谷駅からは10分弱歩きますが、
美味しくてリーズナブルで
雰囲気も素敵で落ち着ける、大人の隠れ家ビストロです。

王道ビストロ料理のほかに、イタリアンや和テイスト、
時折、フムスやタヒニソース添えのファラフェルなど、
中東系のものもあるのが面白い。

随所随所にこだわりがちりばめられ、
何をいただいてもハズレなく、
コスパの良さもピカイチ。
そして、意外と席数があり場所も穴場なので
予約が取りやすいのも嬉しいお店。

楽しい打ち上げが出来てよかったです。
さあ、パワーみっちり充電したので
今週もがんばるぞー！！

レストラン☆フレンチ/ビストロ/ワインバー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)