

## sweets lotus



Text Size : A A A

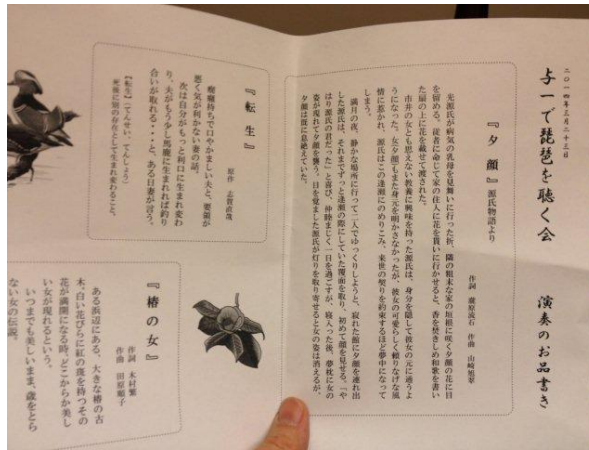
| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

### Mon.03.24.2014

与一で琵琶を聴く会 PART2

3連休最後の夜は「与一で琵琶を聴く会 PART2」。  
田町の「酒ありき肴 与一」(Click!) を貸切り  
友達の美人琵琶法師、びわっこちゃんこと藤高理恵子さんの琵琶ライブを堪能して、  
日本酒と料理を楽しむ会でした。

以前にもこちらでやったことがありますが (Click!) 、  
その時とは演目もガラリと変わり、  
今回は、古典作品と創作作品ふたつ。  
源氏物語より「夕顔」、志賀直哉の「転生」、「椿の女」。



1時間、あっという間でした♪



びわっこ、かっこよかった！！



私も着物が似合うようになりたいなー。

相変わらず、よく通る表現力あふれる声と、流麗な琵琶の音色に、ウツリ。  
「リラックスして飲みながら観てね」と言われても  
迫力ある演奏と語りに、息のんで、見いってしまいます。

眠くなりそうな古典も、びわっこのメリハリある語りと琵琶の音で奏でられると  
つい引き込まれ、気がつくみんな釘付けに。  
演劇の経験があるびわっこならではの、説得力と求心力！

今日も、私と幹事のいこまだむ以外は、ほぼ初琵琶体験でしたが  
初めて観た人もみんな琵琶のとりこになるのが、嬉しい！

お料理は、旬食材を使った春あふれるコースでした。



先付け。これ、こちらでは通常のコースでも、いつもこのような豪華盛り合わせが登場します。スナップエンドウの胡麻和えに小松菜と根ミツバのおひたし、苺の石垣寄せにホタルイカ、、、思わず頬がゆるんでしまうほど、春がつまったお重です。



お造り。イサキの霜造り、平目、あいなめ、肝を巻いたカワハギ。大分豊後水道の朝獲りのこだわりのお造りは、どれも新鮮で美味。



あいなめの煮おろし。本日のヒット。丁寧にとったお出汁を吸った上品な白身は、ハツとする美味しさ。



桜鱈の塩焼き。パリッと焼かれた皮の下は、ふっくらシツリ、肉厚な身。



真鯛の道明寺蒸し 翡翠あんかけ。こちらも鯛を道明寺粉で包んで蒸した、食べ応えある1品。もっちり好きにはたまりません。あんのグリーンにピンクが映えて、春らしく美しい！



桜海老とセリのかき揚げ。かなりのボリューム！さくっと香ばしい桜海老とほろ苦いセリが春の香りを運んでくれます。



お食事でするころには、やや記憶が、、、^^;



本日いただいたお酒のラインナップ。お料理にあわせて、これらが飲み放題で提供されました！



料理長でもあるオーナーの植田シェフと、日本酒担当の店長松尾さん。今回も幹事さんをしてほしいこまんだむの辻調時代の同級生です。

今回も素晴らしいお酒とお料理を、ご馳走様になりました。  
 コスパ抜群なのに、日本酒、お料理、双方ともがここまでレベルの高いお店は、  
 そうそうないと思います。  
 大抵、どちらかが秀でていてもどちらかが及第点クラスなことが多い中で、希少な一軒。  
 遠い三田でも、わざわざ通いたくなるお店です。

着物姿のびわこの奏でる琵琶に、日本酒と和食。  
 日本人に生まれてよかった、としみじみ思った夜でした。

びわっこ、素敵な時間をありがとう

いこまだむ、おつかれさま&ありがとう！

楽しい夜をご一緒させていただいた皆様、ありがとうございました。

[レストラン☆和食](#)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)