

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.05.23.2016

★琵琶LIVE No.4 @与一

昨夜は、琵琶法師友達、
びわっここと藤高理恵子さんの、
恒例「与一で琵琶の会」でした！

三田の和食屋「酒ありき肴 与一」さん (Click!) を貸し切って、
美味しい料理と日本酒、
そして美女が奏でる琵琶を聴く…
という贅沢な会で、今回で早4回目。

毎回演目も違い語り口なども
それぞれ趣向を凝らしてるので、飽きずに楽しめます。

まずは、お酒をいただきながらの琵琶ライブ。
今回は、日本昔話から「米どろぼう」、
古典の「茨木」、

モーパッサンの「酒樽」の弾き語りの3本にアンコールに、「雨ニモマケズ」のパロディ。



何本か持ってるという筑前琵琶、今回は初めて見ました！いつもながら、お着物もグッド！



お酒をモチーフにした帯もステキング。



息を飲んだり大笑いしたり、のあつという間の1時間でした。

琵琶と語り、そして日本酒に酔った後は、
びわっこも交じて
与一さんのお料理とお酒を堪能。

お料理一品一品と合わせて供される
日本酒のペアリングが見事でした！



琵琶を聞きながらの乾杯は、スリと呑みやすい榎野川。この季節にぴったりの軽快さ！



前菜盛り合わせは、涼しげなブルーボトルの雁木と。紅葉傘の胡麻和え、たけのことわらびの梅煮、緑三味線貝の旨煮、コウナゴの釘煮、青大豆の吟醸和え。丁寧に仕事されたお酒がすすむアテにしょっぱなから心弾みますw



お造りと合わせて出されたのが、半年寝かせたという、宮城石巻の墨廻江600k大吟醸原酒。品のある香りと奥深い旨

味！大分豊後水道のカキ鯛、関イサキ、甲イカ、コチ、石鯛、



豊後水道の真蛸の旨煮には、鍋島 三十六萬石 特別純米酒green label。希少な限定鍋島です。なんともフルーティーな香りがたまりません。



★琵琶LIVE No.4 @与一 | MINA/sweets lotus
揚げものと、兵庫淡路の都美人。門司牡蠣の磯辺揚げ、北
海道アスパラ、岩手の山菜…どれも美味しかった！



豊後水道の亀の手とイワシの塩辛、というのんべ泣かせの肴には、八兵衛 山麩純米酒 備前雄町。山麩らしいシッカリ感の中にもなめらかさがあり、珍味にマッチ。



最後は、桜海老の炊き込み御飯、京人参の漬物で、ほっこり。



幹事のいこまんだむ、ありがとう！美味しいお料理を作ってくださった植田シェフ、ごちそうさまでした！

2年前のおしゃデリ10周年パーティーでは
余興で私のデモに合わせて弾きが立ってくれたこともあったなあ♪ (Click!)

今回も素晴らしかったです。
びわこの琵琶も、聴き始めてからずいぶんたちますが
今回とくに、音量や抑揚、ビブラートなど
表現力、安定感がさらにパワーアップして、圧倒されました。

植田シェフのお料理はもちろん
日本酒のラインナップも贅沢で
本当に幸せな夜時間した。

余韻に浸りつつ帰る、満月の夜。
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](#)