

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.11.13.2013

★ワインVS日本酒祝い♪

誕生日マンスリー続いています！

昨夜は道玄坂コックマンで、友達と恒例お誕生日祝いごはん♪
このエリアでは私的に、3本指に入るコスパの良いお店です。

人気店なので、平日でも2時間半で追い出されますが、
スタッフが多く、サーブもスムーズなので、
私クラスの早食いが2人、カウンターでサクサク食べれば、
おつりがくる時間ですw



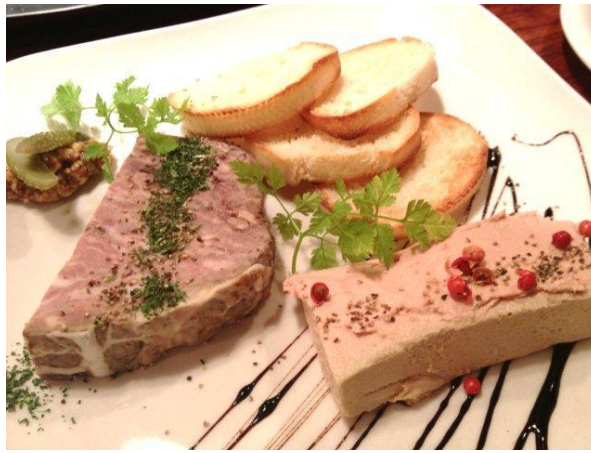
突き出しはもちふわのパン。樽出しスパークリングで乾杯！



前菜盛り合わせ。はちみつでマリネしたカブにキャロットラペ、赤キャベツのマリネ、フリッタータ、ブロッコリーのアンチヨビソテー、クスクスのカレー風味。バランス良く、食欲がすすむ冷菜盛り。



砂肝と半熟卵のサラダ。大ぶりの砂肝は柔らかくぷりぷりとジューシー。その脂のしみた葉野菜に半熟卵をからめると、バルサミコ酢の甘酸っぱさとまじりあって、まろやかなハーモニーに。



フォアグラのムースとパテドカンパーニュ盛り合わせ。ニクニクしいパテカンはマスタードと。ねっとり舌触りなめらかなフォアグラムースはパンにのせて。いずれもワインのお伴にぴったりの組み合わせ。



ソフトシェルシュリンプ スパイシー揚げ。カラッと揚がった海老にきゅっとレモンとしぼり、スパイスを漬けて丸ごとぱくり。これもお酒にあうのは言わずもがな。



イノシシの赤ワイン煮ロールキャベツ。ココットにどどん。濃厚な赤ワインのソースをまとった、甘いキャベツ。中には力強いイノシシ肉のミンチ。2人で食べてもかなりボリューム。



チーズとドライフルーツの盛り合わせ。赤ワインを空けた後は、サングリアと。フルーツの風味が程良くでた、サラッと飲みやすいサングリア。



飲み足りない酒豪相手と、和酒BAR KATALで二次会。



そして、ついに禁断の日本酒にw

あっという間の4時間半。
BARは時間を忘れさせるから、恐ろしい。
いっぱい食べて飲んだ、楽しい夜でした！

ちなみに前日は、大井町ののぼるで日本酒でした。



朝獲りのコチ、シマアジ、ボラの昆布シメ。どれも新鮮で美味！



里芋コロッケ。サクサクで噛むとねっとり。甘くてじゃがいもより美味しい～



たらこの燻製。これが、この日のスーパーヒット。里芋のから揚げと一緒にいただくと、また格別。後ろにあるのは、甘辛く後をひく、長芋のたまり漬け。



ほか、黄金色に輝くふわふわ出汁巻き卵、蒸し鶏の葱バカ、カリカリのじゃこに自家製のドレッシングをかけたじゃこサラダ、塩でいただく里芋のから揚げ、やわらかなえいひれ、シッカリ味がついている自家製さつま揚げ、、、



もちろん、お酒もガッツリ飲みました！シークァーサーサーワ
ーで肩馴らしたあとは、水のようなサラッとドライな九郎左

衛門 雅山流 翠月 純米大吟醸。そしてお米の風味がふわりと香る喜久酔 特別純米と吟醸 飲み比べ、、、



気持ち良く酔っ払い、最後は友達にPINOのティラミス味を買ってもらい、ㄨ！ という、楽しい夜でした♪

こちらは、お造りはじめ、肴がとても美味しく
日本酒も、好みをいうと的確にすすめてくれるし
コスパは抜群だし、居心地よいし
総じて、とても良いお店！

近所にあったら毎日のように通ってしまいたくなるお店だろうなー。
来月も、ここで2回忘年会やる予定w

誕生日月間、酒量が増えて、体重も増え、
まずいなーと思っているうちに、気がつけば
忘年会月間に突入していくという、、、
この時期、かなり危険な季節ですw

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](#)