

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.11.02.2013

海老でお祝い〜♪@ata

お誕生日月間、スタート。
今夜は、3姉妹とお互い呼び合う、
仲良しの姉と妹でのディナーでした。

会場は、代官山のシーフード・フレンチata (Click!)。
海老フェチとして以前から行きたくて、
一度振られたお店だから、嬉しかった！



ミモザで乾杯して、秋刀魚のリエット。ココットに、きゅっとすだちを絞って。



バケットにたっぷりのせていただきます。パリパリにカラメリゼされた甘い部分と秋刀魚特有の仄かにほろ苦い風味のハーモニーが絶妙。これはありそうでない一品。



海老と野菜のアイオリ。火加減絶妙にグリルされた海老は、殻ごと食べても美味。野菜もどれもフレッシュで瑞々しい。ミルクィでふわふわのアイオリソースは、軽めで素材の味を邪魔しないスグレモノ。



自然派のアリゴテ ピエール・モレを。アリゴテは酸味が強すぎるばかりで苦手なものもあるのですが、これはお店の方オススメだけあって、ふっくらふくよかで果実味溢れ、余韻も長くミネラリー、、、つまりとっても好みでした♪



マグロのうなじ。さっと炙られた、頬と脳天。表面香ばしく、中はとろんとジューシーなレア。魚肉とは思えない深い旨味ととろける食感。とくにほっぺたが美味でした。サラダ菜に巻いて、グラナ・パダーノらしきチーズと一緒に♪



蟹のワカモレ。サクサクのえびせんと。この海老せんだけでも止まらない感じ♪



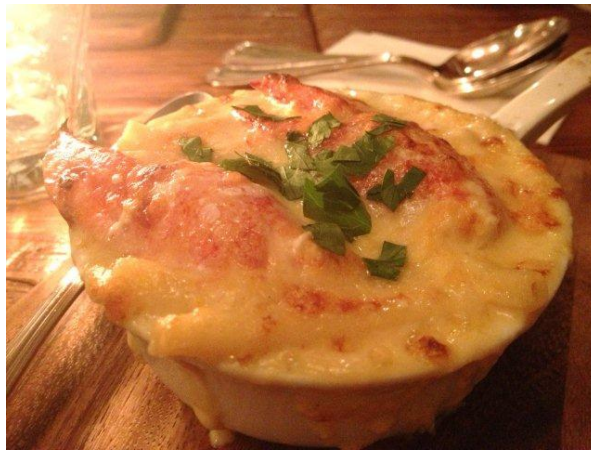
蟹の身を贅沢にのせた、リッチなワカモレ。海老とアボカドも合うけど、蟹アボもいいな〜。



予約してくれていたオマール海老のロースト。まずは調理前のオマール君が登場。おお、動いています！ごめんなさい！美味しく食べるからゆるしてね。



1尾頼み、誕生日なので私が半身いただきちゃいました♪ぷりんぷりんでしっとり甘く、味噌も濃厚！ちゅうちゅう吸いたかった！ハーブと焦がしバターでシンプルな味付けだからこそわかる、素材の上質さ。さすがスペシャリテ！というレベルの高さでした。



その爪で作ったグラタン。丁寧に造られたクリーミーなベシヤメルにぶるぶるのマカロニの弾力。予想よりさっぱりしていて、こちらも瞬殺！これはかなりのヒット。



穴子のフォアグラ田楽。こちらもフォアグラ1個私のもとへ♪
かなりな食べ応えです！



中にはビッシリあなごちゃん！揚げ茄子にフォアグラに穴子、プリン体好きにはたまらない組み合わせですが、かなりオイリーでちょっとヘヴィーかなw



デザート。ブルーベリー入りのクレム・ダンジュ、チョコレートネメシス、キャラメリゼされて焼かれたリンゴ(タルト皮のないタルトタン、との説明がw)、アイスクリーム。粉を使っていないチョコケーキがほろほろで、とても美味しかった！！



デザートを囲んで、姉妹で記念撮影♪



珈琲でまた一り。なんと4時間も過ごしてしまいました！

青山ナリサワや箱根オーミラドーでスーシェフを務めていたシェフの料理はビストロらしい豪快さと、高級フレンチの繊細さを兼ね備え想像以上に美味しくて、大満足。

そして、スタッフさんの感じ良さもポイント高い。
付かず離れずの気のきいたサービスとホスピタリティ。
笑顔も気持ち良かったです。

料理、サービス、コスパが3拍子揃って良ければ
食べログ4点以上の高得点も納得。
4人くらいで行くのが、色々食べられて

ポーシヨンのにもちょうどよいんだらうけど
一度カウンターでシェフの料理LIVEを見ながら、いただいてみたいな。

ともあれ、美味しく楽しい夜と、素敵な友人たちに感謝。
今週はめ〜っちゃ!!! 忙しかったので、今夜は本当に癒されました。
親身なアドバイスも、胸にきたなー。。。。

愛すべき姉妹のお二方、
今年も楽しいお祝いディナーをありがとうございました♪

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](#)