

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.11.25.2013

お魚パラダイス！@魚竹

今日は元同僚たちとの集まり、Σ会。
目黒時代の戦友たちとの恒例集会ですw
今回は、麻布十番の和食屋、魚竹さん (Click!) へ。

お世話になっていた新宿のワインバー、ルノアの塩田さんが
移られたお店ということで、お祝いがてら伺いました！ (Click!)



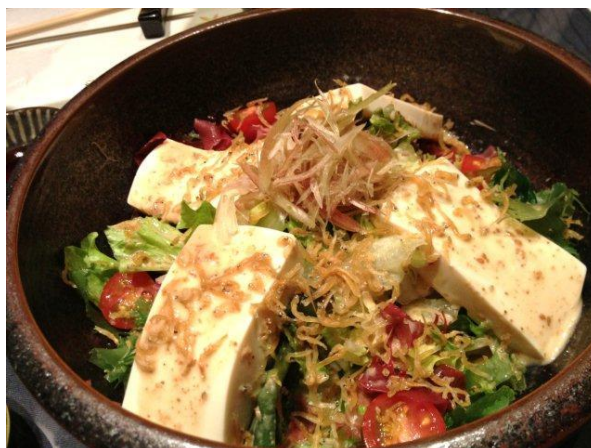
泡で乾杯！



う。これ価格以上の美味しさ。エドモンドテリーブリュット。コクのあるナツティーな味わいで、ボリュームたっぷり。



前菜3種盛り。くわいのから揚げ、フグの煮ごり、鶏のから揚げ。



豆腐とじゃこのサラダ。カリカリのじゃこもさることながら、豆腐がなにげに美味しい。



マコモ筍焼き。コリっと歯ごたえあって香ばしく、力強い野菜の甘みからパワーをもらえる感じ！



じゃじゃん！予約していたお造り盛り合わせ！！元々魚屋さんだけあって、威風堂々たる風格！

一瞬舟盛りにも見間違う、迫力の魚介パラダイス！
10種は優に超える魚介たちはすべて人数分あり、
喧嘩にならないようにとの配慮、有り難いですw

♫ 具合絶妙な鰹に
ねっとり甘いイカ、
脂のりまくりの中トロに、
ぷりっと弾力ある海老や
ぴちぴちの平目や帆立、、、
どれも新鮮で美味しかった。

醤油+わさびほか、ポン酢醤油+もみじおろしや
藻塩でいただきました。

満足すぎて、みなこれでけっこうお腹いっぱいになってしまったという^^；
本当は天ぷら盛り合わせとかも食べたかったー！



泡を空けたあとは、白。スペインワイン、ユゴ。優しくフルーティーだけど余韻はシッカリでドライな後口。これも好み！



米茄子田楽。あっさりめのお味噌が後引きます。



白子焼き。あつあつをハフハフ頬張ると、海のクリームが舌の上にとろ～んと広がります。ああ、冬の幸せ！美味しい白子は、天ぷらより焼きの方が真価を発揮するな～。



魚竹グラタン。サーモンやらイカやら白身魚やら蟹やら、いろんな海鮮がこれでもかと贅沢に入った、ミルクィなマカロニグラタン。



鯛にゆうめん。×に最高な上品なお出汁。鯛のプリプリの身もたっぷり入っていましたが、写真では見えないのが残念><



・・・を真剣に撮るの図w



大好きな元戦友たち！



ごちそうさまでした。



塩田さんとwルノア時代より少し痩せてましたが、元気そうでした！

本店恵比寿は80年の歴史のある老舗店で、
こちらは新しめの支店ですが、
清潔感あふれ、風情もあってとても良かったです。

1階は綺麗な白木のオープンカウンター、
2階は個室メインのテーブル席で
接待などにもピッタリな雰囲気。
今日はワインでしたが、日本酒や焼酎も豊富だったので
今度はカウンターでしっぽり日本酒いきたいなー。

ごちそうさまでした♪
また来ます。
塩田さん、新天地でもがんばってくださいね！！

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)