

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

### Tue.11.05.2013

★カウンターでお祝い♪@Citta'alta

誕生日イブは、小石川のイタリアン、Citta'alta (Click!) で  
仲よし友達とカウンターデート。  
エル・ブリ出身のシェフの創作イタリアンを楽しめるお店です。

お料理は全8品のお任せコースのみで、  
前菜3品、プリモピアット2皿、メイン1皿、デザート2皿という構成。



泡で乾杯！ペデモンターナ。スッキリしたシャルドネの果実味あふれる辛口スパマンテ。



生牡蠣とホワイトバルサミコのジュレ 牡蠣のグラタン。冷製と温製、ふたつの牡蠣の料理の競演。ホワイトバルサミコのエスプーマがやや酸味が強すぎる気が。グラタンは美味しかった！



フルーツマトに詰めたトリッパのトマト煮 ペコリーノのエスプーマ。真っ赤なフルトマの下に敷かれるは、なめらかな黄色いポレンタ。鮮やかなグリーンのバジルのピュレも添えられ、色合いの妙も見事。トリッパのトマト煮としては、なんとも複雑で凝った一皿。



秋トリュフをのせたスペイン風オムレツ？。じっくり炒めた甘い玉ねぎに、じゃがいものエスプーマ。ん？オムレツ？？と思ったら、、、



中央に、薄いイエローのスクランブルエッグ。これは美味。トリュフの個性あふれる風味と香りが全体を引き締め、贅沢にまとまった一品に昇華させています。



フォカッチャ含め自家製パン3種にグリッシーニ。どれも塩味が控えめなので、お料理と合います。



パスタ1品目。ポツタルガと野生のルッコラ、ビーツを練りこんだトレネッテ 生シシャモのフリット添え。これも色が綺麗！ルッコラの緑をまとったビーツ入りのピンクの麺が映えます。なんといってもシシャモのフリットが美味しかったです。カラッと揚がり、塩分が絶妙で、お代りしたかったですw



2品目は、サルシッチャとレバーのペーストのカネロニ 南瓜のモスタルダとアマレッティ カリカリの焼きたてのほうれん草のカネロニには、あつあつのサルシッチャとレバーのペーストがみっちり。レーズンや胡桃の入ったかぼちゃの甘いジャムと一緒にいただきます。



続いて白。甲州のアマリージョ。とてもシッカリした味わい。

メインは、ふたつ選んで、シェアしました。



仔牛ほほ肉の赤ワイン煮込み。シェフの実力や性癖が分かる、フレンチの定番メニュー。丁寧に煮込まれた、ほろほろに柔らかな頬肉。ソースの中にひそむ紫芋のピューレの甘さにほろ苦いカカオパウダーが、良い仕事してます。



マトウ鯛のポワレ。ズッキーニ、ししとう、茄子、などなど野菜のグリルも盛り沢山。下には甲殻の旨味の詰まったアメリカヌソース。



デザートも、二つチョイスしてシェア。柿のカルパッチョ 栗のエスプーマ シナモンのジェラート。

薄く削られた柿はスパイス入りのシロップでマリネされています。栗の泡にシナモンアイスと、相性のよい素材の合わせは、深まる秋にぴったりのデザート。



分解されたティラミス。カカオのジェラート、マスカルポーネのエスプーマに、洋酒に浸されたスポンジ。たしかに分解されてますwそして、一緒にいただくとティラミスの味w



プチデザートは、ラフランスのコンポート 林檎のジュレ ヨーグルトの液体球。わーい！！



珈琲でまたーり。なんと4時間半もおしゃべりしてしまいました。

以前は毎月デートしてた仲良しの友達ですが  
昨年彼女に子供が生まれてからは、会う頻度がぐっと減り  
2人の大好きなカウンターデートも、プチ久しぶり。

2人とも行ってみたかったお店で、お料理とワインを堪能し  
ゆっくりおしゃべりも楽しめて  
素敵な夜を過ごせました。

視覚を意識した美しいお料理と、噂通りエスプーマを多用した  
独創性に富んだお料理の数々。

個人的な好みとしては、創作しすぎのきらいははややありましたが  
5500円8品コース、コスト的に満足でした。  
カウンター10席のみですが、シェフお一人ですべてこなすにはこれが限界でしょう。

さほど待たされず、料理も程よい間隔でサーブされ、  
水もなくなればすぐに足してくれ、  
すごく愛想よいというわけではないけど、  
時折見せる笑顔がとてもチャーミングなシェフ。  
帰りは外まで見送ってくださり、温かい思いで店を後にしました。

後楽園駅から10分弱、と行きにくい場所ではありますが  
また行ってみよう。

、、、と。  
夢中で書いてるうちに、気が付いたら、  
誕生日当日になっていましたw

明日は終日仕事ですが、ひとつ大人になったという自覚をもって  
新たな気持ちで頑張ります！

Happy birth day 自分ww

レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)