

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

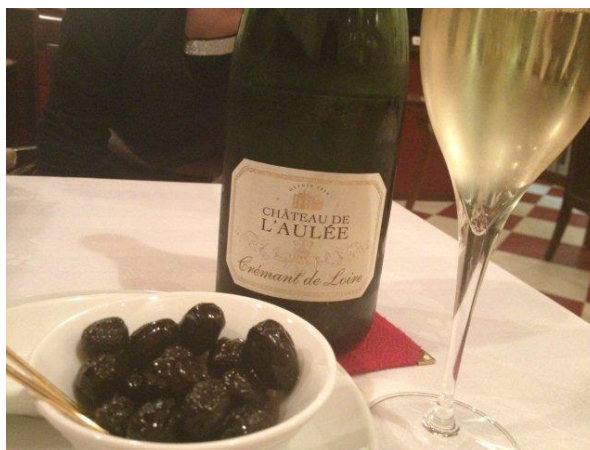
### Thu.11.07.2013

★サラマンジェでお祝い

お祝いディナーが続いています。  
お仕事も詰まっている時期なので、毎日ブログは書けませんが、  
久しぶりのお店や、これはと思うものは  
忘備録的にもなるべく頑張って書きたいと思います。

昨日は、兄弟えこっぴと、おやじフレンチの代名詞、サラマンジェ (Click!) へ。  
虎ノ門から今年1月銀座に移転して以来、  
気になりながら行けてなかったので、嬉しかったです。  
今日のためにわざわざ休みをとってくれた、兄弟の気持ちも！

思えば4, 5年前にも、えこっぴが  
移転前のサラマンジェでお誕生日祝いしてくれたっけ♪



泡で乾杯！突き出しのオリーブのコンフィと。じゅわっと柔らかく塩気も程良くて、つまみにピッタリ。



サボデとキャロットラペ。てっきりせん切りになって人参と混ぜられて出されると思っていたら、下に敷かれていたサボデに軽くピツクリ。でもこの薄〜いサラミ、肉の旨味がシッカリしていて脂が甘くしつこくなく、ラペにもよくマッチしていて美味しかった。



レンズ豆とリンゴ・バナナのラゲーを添えたブーダンノワール。リンゴはよく合わせるけど、ブーダンにバナナとレンズ豆をこんな風にあわせるのは、ここだけでしょう。ねっちりとミルキーなリンゴとバナナのラゲーにレンズ豆のプチプチした食感。そして臭みなく柔らかく上質なウーダン。脇坂シェフのスペシャリテ、健在！



牛テールのアッシ・パルマンティエとフォアグラのテリーヌ。  
煮込んだ牛テール肉とじゃがいものソテーをあわせたアッシ・パルマンティエにフォアグラを重ねるとい、ニクニクしいハーモニーのテリーヌ。甘酸っぱいオレンジのコンフィチュールが添えられていましたが、私は正直要らなかったかな・・・



鴨のジャンボネット。鴨もも肉の骨を二居て詰め物をしてコンフィしたもの。ビーツとポワローと一緒にポトフ仕立てに。ビーツの綺麗なルビー色のスープに、身体も温まりました。



日本鹿のグラン・ヴヌール。ロゼ色に美しく火入れされた鹿のローストは程良い弾力と凝縮された旨味。甘酸っぱいソースもとても美味。



デザートは、私はノアゼッティース。ヘーゼルナッツのババロアにヘーゼルナッツ風味のチョコムース、横にはピスタチオのアイス、とナッツ好きには悶絶の一皿。かなり濃い味ですw



えこぴはサバラン。ラム酒のかわりにキルシュをきかせ、ラムレーズンアイスがのせられバナナをひそませたサバラン。えこぴがお腹いっぱいになった後もちやいましたが、バランスよくて見た目より軽く、美味しかった！！



そして、じゃじゃん！お皿いっぱいに行ってきましたよ♪これ、クッキーじゃないんだけど、サクサクとした生地で、美味しかった。



小菓子和コーヒー。

以前より1.5倍くらい広くなり、天井も高く気持ち良い店内で  
楽しくお食事しました。

が、虎ノ門時代、予約も撮りにくい時期もあったのに、  
この日は我々の他に2、3組しか客がいなくて  
けっこう空いていたのに衝撃。

スタッフも増えていたし、  
カトラリーもお高いラギオールに変わっているのに、大丈夫かしら、と  
他人事ながら心配になる。  
でも、かくいう自分も気に入った店なのに  
しばらく来なかった理由を改めて考えてみると  
なんとなくわかるような気もするのです。

丁寧に作られたリヨン郷土料理やフレンチ定番料理は間違いなく美味しく、  
決して価格も高くはないのだけど、  
他のビストロ程のカジュアルな雰囲気や料理ではない。  
だから私もここに誘う友達は、普通より食にマニアックな友達と  
「久しぶりに、あそこ行ってみる？」ってパターンが多い気がする。  
普通にワイワイしたい時には、思い浮かばないお店なのです。

最近流行っているお店は、もっと料理も雰囲気も気軽なビストロなので  
ちょっと時流に合わない部分があるのかも。  
でも、こういうちゃんと料理が美味しいお店を、廃れさせたくないなー。

お料理の腕もセンスも抜群だし、もっと流行ってしかるべきお店と思う。  
皿の随所随所に小さなアイデアが散りばめられているけど、  
シェフの料理は、決して創作料理ではない。  
基本は古典に忠実でありながら、  
そこに絶妙にオリジナルなエッセンスを加えたもの。  
己の信じる料理を黙々と作る、脇坂シェフ、応援したいです！

・・・なんて、空席に胸を痛めて勝手に熱くなっちゃいましたが  
余計なお世話で、たまたまこの日だけ空いていたのかもしれませんが^^;

でもそんな心配をのぞけば、とても楽しい夜でした！  
激務パティシエのえこぴは、明日も4時起きの始発勤務なのに、  
会社を休んでこうしてお祝いしてくれて  
本当に嬉しく、ありがたかった。

前夜のバースデー当日がお鮓だったので  
新鮮な気持ちでフレンチを堪能できました。

この日も胸もお腹もいっぱいで大満足な夜に感謝♪

えこび、今年もありがとう！

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](#)