

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.11.09.2013

★ピッツアでみーなの会

大岡山のピッツエリア、スルセーリオで「みーなの会」。
料理研究家友達との、誕生日にかこつけた食事会ですw
去年、メンバーによって名づけられたこの会の名前、
かなり気に入ってますww



泡で乾杯！突き出しは、イタリアンほうれん草と魚介のソテー。くたくたに炒められた青菜がイタリア風。



前菜盛り合わせ。洋梨に生ハム、鯛の南蛮漬け、オリーブに紅芯大根、フライドポテトにパテドカンパーニュ、グリエール。ワインがすすみすぎる困ったアテたち。人数分に分けて持ってきてくれるのが嬉しい。



シンプルサラダ。チーズのコクがからんだみずみずしいグリーンサラダ。まさしくシンプルですが、塩加減からみ加減絶妙なものは、さすが。



牡蠣のオイル煮。ふっくらぷりぷりの牡蠣に、酸味のきいたオイルが食欲そそります！パンも瞬殺。



マルゲリータ。自慢の窯から出したてのあつあつピッツア。とろ〜りミルクィなモッツアレラに甘酸っぱいジューシーなマトソース。



カラスミとかま揚げシラスと九条ネギの手打ちパスタ。シンプルながら、カラスミとシラスという、プリン体のハーモニーが深みのある味わい。この手打ちパスタは、ハズレないな。



泡を空けた後は、ピノグリw



渡り蟹のトマトソース パツパルデツレ。ラザニアのような麺がむちむちして美味しい。



ドルチェ盛り合わせ。甘みをおさえたかぼちゃプリンにティラミスが美味しかった！チーズケーキはお誕生日サービスしてくれました。感謝♪



珈琲でまた〜り。今夜も楽しい時間を過ごしました！

こちらは元々がイタリアンなので、ピッツェリアにありがちな、「ピザは美味しいけど、パスタや前菜はイマイチ」はなくむしろ、そちら方面で真価を発揮するところが他のピッツェリアと一線を画すところ。

そういえば、この前シェフと一緒にハロウィンイベントにいらしてくれた奥様は「なんでピッツェリアにしたかったのか、わからない」とおっしゃってたな〜^^; たしかに、普通のイタリアンメニューの方が、客単価高い気もするけど。

まあここはピザ以外が美味しいことを、地元の常連はみんな知ってるから大丈夫かな。私も、他のピッツェリアだと、パスタやサラダには目もくれずひたすらピッツアのオンパレードだけどここでは、他の料理も味わいたくなるもの。

これからも応援してますよ！平原シェフ。
そして、お誕生日おめでとうございます！
私とは4日違いの誕生日。
蠍座同士、今後ともよろしくです♪

レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)