

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.12.28.2013

★日本酒&ワイン！忘年会

忙しい年の瀬、
仕事も忘年会も、佳境です！
今週は日本酒、ワインとどちらも楽しみました♪

日本酒は、大井町の「地酒屋のぼる」さん。
なんといっても、日本酒の揃いが魅力的な、こちらのお店で、
この日も酒好きメンバーが集まりました！



私はお気に入りの喜久酔に、大好きな而今のにごり。蔵元直送なので、いつもあるのが嬉しい！他の人のもちよこちよこ味見しましたが、この日のヒットは廣戸川 純米吟醸 初しぼり無ろ過生原酒。旨味シッカリなのに、酒くさがなく優しくて料理に合わせやすい、思いがけず好みのお酒でした！



お造り盛り合わせ。いさき、舌平目、甲以下、出平かれい。どれも鮮度良く美味でしたが、舌平目、とろけました！



鯛わた、蒸し鶏葱バカ、じゃこサラダ。

日本酒にあうもの、上から下まで、次々と頼みますw
のんべチームですが、大食いチームでもあるのですw



パリパリキャベツ(後でおかわりも)、瀬戸内地魚南蛮漬け、
出汁巻き卵に里芋コロッケ、酒粕漬けクリームチーズ、長芋
たまり漬けにポテトサラダ、骨せんべい、自家製さつま揚げ
にたらこのスモーク...



♫は、宇和島風鯛飯。残ったたれは、ごはんお代りしてガツツリ残さずいただきましたww



帰りにアイスを買ってもらってゴキゲンw

ものすごい酒豪&大食いメンバー4人だったので、
飲むわ食べるわ飲むわ食べるわ...

日本酒の写真は、これだけですが、
乾杯はみな違う飲み物だし、
途中からグラスでなく徳利のメンバーもいたし
1人は完全ビール党で、最初から最後までひたすらビールだったので
実際はもっと飲んでますね^^;
私は、乾杯のシークァーサーサーに
日本酒グラス2杯でダウンのヘタレでしたが。(好きなくせに、大体そんなものw)

かなり頑張って食べて飲んでも5000円越えした事のない店で、
あっさり、初の6000円越えにビックリ！
まあ、冷静に考えれば、あれだけ飲んでこれだけでいいのね、という感はありますw

一方ワインの部は、お菓子研究家の友達、エリーゼと
三茶のワインバーuguisuへ。



最初は泡！ロゼにも魅かれたけど、こっくりボリュームミーな白のスパークに。その後は、アフター長くてミネラリーなアルザスのシャルドネ。どっちも超ストライク！！



ニクニクしくスタート。豚のリエットから。ねっとりオイリーなこちらのリエット、まるでバターを食べてるようなリッチな味わい。



フォアグラとパンデピス。このフォアグラの量がハンパなしw
でもクリーミーで臭みなく軽い上に、スパイシーで優しい甘
みのパンデピスと相性抜群なので、瞬殺できちゃうのが怖い

w



次は海の幸シリーズで。定番、炙り鯖とじゃがいも。軽く炙ら
れて香ばしく焼いた鯖にじゃがいも。これまた鉄板です！こ
ちらのマストメニュー。



牡蠣フリットとマッシュルームのグリーンサラダ。牡蠣はふっ
くら、ジューシー！生の甘く野趣あるマッシュルームにバル
サミコのハーモニーがナイスです。



白子のカダイフ包み揚げ。サクサクのカダイフの中は、とろんとろんの白子ちゃん！これぞ、冬のご馳走～！カダイフ包みは白身魚やエビは食べた事ありますが、白子包みは初めてで、新鮮でした♪この組み合わせ、イイ！



デザート私はゴルゴンゾーラのチーズケーキ。エリーゼはヌガーグラッセ。チーズケーキ、甘さほどよく、どっしりボリュームー♪はちみつとカリカリの胡桃がよくあいます。



デザートワインは、ゲヴェルツのヴァンクүүл。これは、、、はちみつそのもののまるやかでコクのある甘みと香り！華やかで果実味にあふれ、でも後口はしつこくなく、食後にピッタリ。



なんと、あっという間の4時間半！

ぶっちゃけトークもいっぱいできて、楽しかったー！

お外忘年会は、これでメ。
今年もたくさん美味しいごはんとお酒をいただきました

店舗プロデュースやメニュー開発の仕事をしている中で
外食は、料理やお酒の勉強やマーケティングに欠かせないけれど
それだけなら1人でお店に行ってもよい。
友達と一緒に、非日常感で美味しいモノと楽しい夜を共有できることも
私にとっては、リフレッシュできて幸福感を味わえる
とても有意義で大切な時間！

この1年、つき合ってくれた沢山の友人たちへ。
一緒に楽しい時間を過ごしてくれて、どうもありがとう！
来年も、どうぞよろしくお願いします♪

レストラン☆フレンチ/ビストロ/ワインバー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

