

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.10.18.2014

●タヒチで女子会♪

お気に入りの青山の隠れ家「タヒチ」(Click!) の個室で
秋の女子会。

タヒチという名前ですが、お料理はアジアン。
そして雰囲気は店名通り、素敵リゾート風。
木を多用した南国ムードあふれる内装は、
まさに都会で味わえる南国です♪

お店全体がとっても可愛いけど、
ひとつだけの個室は、本当にラブリー。
前に取材で見せていただき、今度絶対女子会で使お~とっていて
今回、念願かなえました♪



オシャレな屋根裏のような雰囲気のパライベートルームですが、窓からは六本木ヒルズが見えます。



モヒートで乾杯して・・・生春巻き。特筆すべきはソース！よくあるニョクナムベースや味噌だれではなく、オリジナルのグリーンだれは、パクチーやミントの清々しさ、ライムの爽やかさなどがきいたクセになりそうな、みずみずしく不思議な美味しさ。



ソムタム。チコリにのった青パパイヤのサラダ。ここのは盛り付けが可愛いので、なにげにこれ、マネしてますw



パクチーサラダにモロッコ風トマトサラダ。パクチーサラダはシンプルですが、パクチー好きにはたまりません。モロッコ風トマトサラダは、初めていただきました。オリーブやきゅうりが、なんとなくモロッコ風・・・かな？これは、クミンとかスパイス利かせたほうがよりモロッコらしいな～。



ワインは、こちらの自然派ワインのあと、さらにアルザスのBIOワインを飲みましたが、撮影し忘れ><



大好きな、揚げビーフンのレタス包み。

こちらの隠れ人気メニューです。
しゃきしゃきのフレッシュレタス丸1個がどどんと
豪快に添えられています。
芯が抜かれているので、1枚1枚はがしやすいのが嬉しい。

はがしたレタスには
サクサクカリカリの揚げビーフンを包んで、パクリ。
このビーフン、甘辛く炒めた挽肉と合わせてあるので
レタスと一緒に頬張ると、お肉の旨味、
パクチーの香りと風味のアクセントが加わり、止まらない！
クセになってしまいそうな、ヤバ〜い味です。



ソフトシェルクラブのから揚げ。甘酸っぱい辛いスイートチリソースが、よくあいます。



ガパオ。鶏肉のバジル炒め。ふつうだけど、美味しいw



太ビーフンの甘醤油炒め。パッシーユ。極太のもちもちシコシコ麺に甘辛く、ジャンキーなたれ。麺なのに、ごはんがほしくなる屋台な味w



揚げ大根餅。一人1個、こちらもちもち～♪



蒸し鶏土鍋ごはん。タイの定番、カオマンガイです。



お姉さんが目の前で調味料いれて、混ぜ混ぜしてとりわけ
てくれます♪タイの4点セット調味料をかけてw



有頭海老の揚げトースト。カリカリに香ばしく揚げた海老トースト、なんと有頭海老がくっついてますw海老好きには上がるなー。



デザート。ココナッツカスタードケーキ、ホットラムチャイ、ココナッツアイスを頼みました♪アフォガード風に、最後ココナッツアイスいにラムチャイかけてみましたが、単独で食べた方がよかったですw



かわいいお部屋に、ふだんオヤヂなメンバーもちょっと女子
っぽくなってましたw

たまには、こういう愛らしいところで、
自分の性別を思い出してみるのも、いいことですw

そして、寒くなると遠ざかるエスニックですが、
秋にワインといただくアジア料理もオツなものw

いつものメンバーと楽しいひとときでした。
ごちそうさまでした♪

レストラン☆エスニック

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)