

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.10.31.2014

★祖師谷大蔵でピッツアの会！@アオジソシガヤ

仲良しの胃袋仲間と、  
祖師ヶ谷大蔵のピッツエリアで女子会。  
グルメ仲間ご推薦のお店なので、ワクワク。



何やら美味しそうな雰囲気のエントランス。



こちら、国産ワインが売りのイタリアン。1本目は、奥野田フリザンテ“12。酵母独特の味わいが口いっぱい広がり、ビールのような後口。



大和田農園の野菜サラダ ブルーベリー添え。甘みをおさえたブルーベリーが、とっても美味しかった！



三重 背黒いわしのマリネとじゃがいものサラダ。爽やかな酸味でべられた身のしまったイワシと、マッシュされたじゃがいも、なかなか味わい深い組み合わせ！



ワインもすすみます！樽熟甲州“13。ほんのり甘いバニラの香りに、ふっくらとやわらかなボディ。



海老芋のフリット 秋トリュフと。ほくほくの海老芋に芳しいトリュフの香り・・・



ニョッキで包んだ北海道 滝川産 鴨のラビオリ 焦がしバターソース。



むっちりもちもちのニョッキ生地の中には、鴨の旨味がギッシリ。



タルトーフオ。トリュフ風味の香り高いマッシュルームソースのからんだとろ〜りモッツアアレラと秋トリュフの贅沢ピッツア。



燻製モッツアレラのマルゲリータ。スモークされたモッツアレラの香ばしい燻香に爽やかなトマトソースとバジル。



のびる、のび〜る♪



リガトーニ 豚すね肉の煮込みソース スモークしたリコッタチーズ添え。ぎゅっと凝縮されたミルクィなりコッタチーズの旨味と豚すね肉の旨味のマリアージュがからんだリガトーニ、瞬殺。ごろごろ入った豚すね肉が美味しかった！



ポルチーニ茸が入った窯焼きラザニア。クリーミーなホワイトソースにポルチーニ特有の香りの、リッチなアクセントがきいています。



デザートは、揚げたピッツア生地にチョコレートとヘーゼルナッツのソースをかけた、一見タコ焼き風のあつあつふわふわのドルチェ、アンジョレッティ、ヌテッラに、岡山ジャージー牛乳のジェラート。一緒に食べるとたまりませんw

フランスワインのしっかりした味わいとはまた違う日本ワインにあう、優しい料理の数々、堪能しました！  
もう少し下味に塩がついててもいいかな、と思いましたがソフトで飽きのこない味でした！

小田急線は私にとってハードル高く、祖師ヶ谷大蔵とか経堂とか、まともに辿り着けた試しがありませんが、この日は優しい仲間たちからのメッセージの遠隔操作？で、無事迷わず駅まで着け  
帰りはバスで一本20分、という近さにびっくり！  
馴染みの薄い駅ですが、車だと近いので、たまには行きたいな。

ごちそうさまでした♪

レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

