

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.10.09.2014

★吉祥寺でお酒ミーティング@にほん酒や～エイヒレ

昨夜は、12月に企画しているイベントに向けた、
打ち合わせ飲み。

イベントの会場がある吉祥寺で
以前から気になっていた「にほん酒や」さんで
美味し楽しいミーティング女子会。



つるむらさきと京揚げのお浸し。つるつぬりゆつとしたつるむらさきにカリカリに焼かれた京揚げ。



イチジクとマスカルポーネ。半生ドライなイチジクの混ざったマスカルポーネ。これは、ワインかなw



アボカドの味噌漬。味噌に酒粕を混ぜた床に1、2日寝かせたまろやかなそれは、お酒のアテに最高の味わい。



季節の野菜盛り合わせ。これはよかった！期待以上にモリモリと盛られ、ひとつひとつ産地にこだわった味の濃いやさいたちに、塩、オリーブ油、にんにくみそをが添えられています。軽く蒸された野菜たちは、何もつけなくても美味しかったです！



青森 真イワシの共肝焼き。脂ののったイワシにカボスをきゅっと絞って。



イベリコ豚と里芋、春菊の揚げだし。ほっくりと柔らかく炊かれた里芋と脂の甘いジューシーなイベリコ。豚だしのスープが日本酒にもぴったり！



村越シャモロックのレバーのブリュレ 塩クッキー添え。こちらのスペシャリテ。



パリパリのカラメルを壊すととろっとレバーのブリュレが。塩のきいたクッキーにのせて。これはヒット！



在来種野菜のソテー。こちらは本当に野菜が美味しい。シンプルに炒められただけなのに、この味の濃さ、甘さ。野菜本来の力を感じさせられ、エネルギー注入してもらった気分！



栗の渋皮煮。ほんのり栗の甘みに微かな醤油風味。栗が日本酒のアテになるとは。



お酒は、しゅわしゅわの風の森で乾杯した後、5人で1合ずつ、ちょこちょこ色々なお酒を楽しみました！



せっかくの吉祥寺なので、二次会はハモニカ横町へ！エイヒレという名前の立ち飲み屋。もちろんエイヒレも食べました

よw

にほん酒やさん、スタッフさんも皆親切で、コスパもよく、酔いお店でした！
正直、日本酒は、限定されていて期待ほどではなかったけれど
お料理が期待以上でした！
吉祥寺はちょっと行きにくいエリアだけど、ここはまたリピしたいなー。

12月6日の満月クリスマス☆イベントの概要も決まり、
ゴキゲンで解散。

こちら、また決まり次第詳細お知らせします♪
秋冬はイベント盛りだくさんですw

レストラン☆居酒屋/ダイニングバー/カフェ

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)