

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.11.21.2014

★2014ボジョレー解禁！

今年のボジョレーヌーボー解禁祝いは、桜新町の大好きなanjuさんに打ち合わせを兼ねて伺いました。

こちら、国産ワインだけしか置いてないビストロでしたが、この日を皮切りに、海外の自然派ワインも入れ、お店も夜はワインバーとして遅くまで軽く使える業態に変える、というお話を先日伺っていたので、そのダブル祝いということで♪



かんぱーい！今年はフルーティーで美味しい、と聞いていましたが、たしかに昨年よりレベル高いかも♪



アミューズは、ヒラメの南蛮漬け。



柿といちじくの白和え。クリームチーズも入っているのかな？ほのかに甘くまろやかでクリーミーで美味。



いくら白味噌漬け。白味噌の甘い風味のほんのりついた
いからは、宝石のように美しく、キラキラ、ぶちぶち。二日漬け
たとのことですが、ちょうどよいつかり具合で美味しい。日本
酒ほしくなっちゃうw



無農薬野菜のサラダ。ここに来ると、マスト。フレッシュでパ
ワフルな野菜をダイレクトにいただける、シンプルなドレッシ
ングもまた美味しい。



モンゴルの塩だけで作っている尾島さんの手作り生ハム。
相変わらず力強い味わい！



安住さんが、真剣にカットしてくれましたw



2杯めは、こらち。ラルコ ロッソ デル ヴェロネーゼ。優しい香りでも飲みやすいミディアムなのだけど、味わいは濃厚！自然派らしい素朴さもほのかにありつつも、リッチでエレガント。これ、好みます。



西崎ファーム放し飼い合鴨の稲わらスモーク。しっとりジュシーで噛むほどに味わいが。う〜ん。ワインがすすんでしまう・・・(笑)



インカのめざめと蓮根とさつまいもの素揚げ。「蓮根」とみると、、、頼まずにはいられませんw



日本唯一のドングリ黒豚、ととりこ豚ときのこのこのパスタ。



最後は、常連さん差し入れのウサギちゃん、めちゃめちゃ美味しかった！

香りからしてうっとり。
はちみつのようなチェリーのような、
これがガメイ？と驚くようなコックリした味わい。

樹齢100年の無農薬の小さな単一畑(ラパン)で作っていて、
ブドウが美味しいから、その区画だけウサギが集まるのだそう。
なんて素敵なお話♪

本日もシェフこだわりのお料理の数々に
美味しいワインを堪能させていただきました。

今年も、楽しく美味しい解禁祝いができて、よかった♪
C'était très bon !

レストラン☆フレンチ/ビストロ/ワインバー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)