

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

### Thu.11.06.2014

★バースデーウィーク

今週は、バースデーウィーク！  
大切な人たちとの美味しく幸せなディナーが続いています。

ひとつひとつ詳しく書きたいところですが、  
時間がないため、駆け足の備忘録的記録になってしまいますが、お許しを。



たまプラの駅から徒歩15分の隠れ家ワインバーは、素敵なエントランスでした！ビストロ・ラ・ターシュ・ド・ルージュ。意味は「赤いワインのしみ」。



コリコリ根菜のグレッグ、鴨のテリーヌ ビーツのサラダ添え、ガトークラブ 甲殻類のジュレとともに、ホタテガイと石川芋のフリカッセ 春菊のクーリ、鴨のフォアグラのポワレ マデラソース ムカゴのリゾット添え。



デザートには、嬉しい仕掛けがw

そして、和食でお祝いシリーズ。  
押上の先の「本所吾妻橋」という、  
降りたことはもちろん聞いたことのない駅のお店に連れて行ってもらいましたw

なだ万出身の船生さんのお店、その名も「船生」。



泡、白、赤、、、とたのしみました！



たまプラーザ駅では、早くもクリスマスのイルミが..



最近ふなっしー好きが定着して、なにかとふなっしーモノをいただきますw



スカイツリーも目の前です！



自家製梅酒のサービスでかんぱいした後は、梅酒ソーダに  
日本酒！



あんかけ茶碗蒸しに、蟹シンジョウに、八寸。旬の食材を使  
った目にも美しいお料理！



めでたい日だからと、お造りに鯛飯に、箸置きに、と鯛がいっぱい。船生さん、ありがとう！



プレゼントの熊の着ぐるみを着てゴキゲン！



えこっぴ、ありがと〜♪

さすが、グルメなパシエール推薦のお店、美味しかった。  
 船生さんのお人柄素敵でよいお店でした。  
 和食に日本酒、日本人にうまれた喜びをかみしめる夜。

桜新町のビストロ、ANJUでは・・・



蓮根のきんぴら、ヒラメの肝和え、どんぐり黒豚ととりこ豚の生ハムとイチジク、無農薬野菜のサラダ、あおり烏賊とイクラの柚子和え、イカスミのパスタ...



栗の渋皮煮とアイスクリーム



国産ワインが売りのお店。白のような淡い赤ワインが、とても美味しかった！

こちらは、国産ワインしかおいてないガッツリ系のビストロでしたが  
今年のボジョレーヌーボーの日から  
自然派中心にフランスワインなども入れ  
夜はワインバー使いできるお店に変える、とのこと。  
楽しみです！

さて、胃腸をいたわりながらも  
お誕生日マンスリー、引き続き楽しみたいと思いますw

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](#)