

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Tue.12.30.2014

★ANJUで忘年会

忘年会もいよいよ佳境。

先日は、桜新町のワインバーANJUさん (Click!) で忘年会でした。



突き出しは、平鱈のから揚げ。



前菜盛りは、合鴨の燻製、ぴよ鶏のレバーペースト、風呂吹き大根の冷製 春菊ソース、柿と生ハム。



自家製カラスミ、たらば蟹、大根のサラダ。自家製カラスミがねっとり臭みなく、美味しい！



お造り盛り合わせ。クエにほうぼう、金目鯛、寒ブリ。冬の海の幸集結！どれも安定のレベルの高さ。



北海道産 白子のフリッター。ふわふわとろとろ♪噛むとミルキーなエキスがじゅわり。一緒に揚げられたかぼちゃもほっくりと甘く。



聖護院カブとプチヴェール たらば蟹あんかけ。濃厚な蟹の旨味が野菜の甘みとマッチ。プチヴェールはとくに・・・いらなかったかもw



ぴよ鶏胸肉のチーズカツレツ。軽いけれど味はシッカリの鳥取の地鶏、ぴよ鶏がチーズと一緒にカリッと揚げられています。上品な胸肉がとろけるチーズのコクとドッキングすると、あら！ワインがすすむ逸品に！



ポテトフライ 白トリュフオイル。これまたお酒のアテにピッタリです。高貴で芳しい白トリュフの香りを贅沢にまとったホクホクのじゃがいも。瞬殺！



最後にパスタ2種。西崎ファーム合鴨・ポルチーニ・きのこ・トマトのパスタに、金目鯛・ケツパー・オリーブのトマトパスタ。トマトかぶりになってしまいましたが、パスタも味わいも違うので、飽きずにぐられました！



残ったワインはチーズ盛り合わせとともに、ゆったりじっくりいただきました！こちらはチーズも間違えなし、です。



泡で乾杯した後は、白をあげ、赤をあげ、4人でけっこう飲みました♪

外飲み忘年会は、これが今年最後でした！

オタクだな～と毎回感心するほど素材に徹底してこだわるこちらのお店、今年もたくさんお世話になりました。
 国産ワインしか置いていないお店でしたが、
 今年のボジョレーヌーヴォーから海外の自然派ワインも置くようになり
 素敵なソムリエールさんも参入し、
 ワイン好きには訪れやすいお店になりました。

正直、昔ほど凝った料理は減り、
 素材重視のお店になった感はありますが
 お一人で作られている住宅街の隠れ家、
 開店当時の手間のかけ方では、客観的にみて
 需要と供給が一致していませんでした。

いいお店なのに、これでは遠からずつぶれるかも、と懸念していたので、
最近の料理に物足りなさを覚えつつも
これもお店にとっては自然な時代の流れ、と思っています。

この日も楽しく美味しかった。
今年も1年、健康で美味しくいっぱい食べて飲めたことに感謝。

2015年も食の神様のご加護がありますように♪
美味しい2014年を、ありがとうございました！

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](#)