

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.04.12.2014

★Happy Birthday ふるけん♪

大好きな西麻布の和食屋、ふるけんさん (Click!) が
5周年を迎えた夜、
お祝いがてら、久しぶりに伺いました！



ミモレット銀杏。おかげで炊いた柔らかい銀杏にミモレットがピツシリとまぶされています。ワインにも日本酒にもあう、可愛いメニュー。



新玉ねぎとアボカドのかま揚げしらすのせサラダ。一緒に行った友達が玉ねぎ食べられないので、1人じめw 新玉、アボカド、シラスというあるようでない組み合わせ。かなり、いいです！ 甘い新玉にまるやかなアボカド、それにからみつたつぶりの新鮮なシラス。ピンクベッパーもかわゆい。



空豆 炭火焼き。硬すぎず柔らかすぎず、ほっくり絶妙な火入れの空豆。シンプルだからこそ、素材の上質さが際立ちます！



ホタルイカとうるいの木の芽味噌和え。これもまた、たまらなく春いっぱいの一皿！ ぶるんぶるんのホタルイカと春香るうるい、清々しい木の芽の風味。カラダの中に春風が吹きぬけるような爽やかな味わい。マスタードのつぶつぶも、素敵な食感のアクセントでした。



看板メニュー、ちいー蒸し。パルミジャーノレッジャーノ、ミモレット、クリームチーズの3種のチーズとカラスミ、塩コンブ、あわび(ウニとか白身魚とか別の魚介の時もある)、これでもかの旨味の濃厚なハーモニー。もっちりしたもち米にのったそれをまぜまぜしていただきます。



佐渡もずく。おねだりして、ホタルイカをのっけてもらいましたw沖縄もずくと違って極細な佐渡もずく、繊細な口当たりと心地よい喉ごしを楽しめます。こちらのもずくは酸味や甘みが穏やかで、とても好み。



京都産岩牡蠣。う～ん、でかいw！全く臭みなく、ちゆるるんとした舌触りに、ミルクィでほのかに甘く優しい後口。



熊本産筍の唐揚げ。これは本日のヒット！ちょうどよく味のしみた筍は、サクサクあつあつ。お肉のようにジューシーで食べ応えありました。



合間合間に出していただいた、サービスの、のれそれ、いぶりがっこ、ホタルイカの酢味噌がけ。友達が、最後の晚餐にはホタルイカ、という程ホタルイカ好きなので、気を遣っていただきましたwありがとうございます！



最後は、いつもの牛蒡にゆうめん。ダイス状の牛蒡が入ったスープは、牛蒡の力強いエキスが浸み出ている、元気になれるスープ。飲んだ後の五臓六腑に浸み渡ります。



お酒は、獺祭で乾杯の後、メニューにない、田酒の醸造元「喜久泉」大吟醸。そして、大好きな乾坤一 手作り純米吟醸いきました♪



古川さん、5周年おめでとうございます！今日もカウンターかぶりつきの席で、ライブを楽しませていただきました！

楽しい夜でした！

しかし、ケータリング仕事の後そのまま行ったため
すごい荷物で、帰りの電車が地獄でした^^;

ふるけん行く直前に納入してきた、
某オフィスへのケータリング。
テーマは「春のガッツリメニュー」だったので
筍や新じゃが、空豆に新玉ねぎなど、旬食材を使って
春を楽しむメニューにしました。

- 鶏肉とたけのこのカラメルナンプラー揚げ
- 新じゃがのマッシュポテト ポテチのせ
- 空豆と生ハムとチーズのケーキサレ カレー風味
- 揚げ卵と新玉ねぎのガーリックチリソース和え
- 海老とアボカドのクレープ ブーケ仕立て
- カナッペ3種(レンズ豆のフムス、鴨とオリーブのペースト、かぼちゃとクリームチーズのディップ)



充実した一日でした。
久しぶりのふるけんさんは、やっぱり美味しく居心地よく
落ち着けました。

創作料理という言葉は誤解を招くけど、
「丁寧に創られた上質な創作料理」と言いたくなる
小さなさりげない驚きがそこかしこに散りばめられている
古川さんの、お料理。
渋谷「食幹」時代から、大好きです。
今回も、堪能させていただきました。

お酒がやや高めの値段設定だし
コスパが抜群というようなお店ではないけれど
季節ごとに必ず訪れたいくなるお店のひとつ。
昨年、お店の改装をして、
個室がぐっと増えたけど、
ここでは、いつもカウンターw
古川さんとのトークも楽しみのひとつなのです。

グルメの街、西麻布の地での5周年、
本当に素晴らしいと思います。
これからも、頑張ってください！

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)

