

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.04.16.2014

★赤鬼で、呑む！

昨夜は、呑み友のプロの琵琶法師、びわっこと  
久しぶりに三茶の日本酒専門店、赤鬼 (Click!) へ。  
赤鬼といえば、のんべの聖地。  
日本酒好きつながりで仲良くなったびわっこと私の会合にぴったりの会場！  
この日は一応、打ち合わせでしたがw



まずは、シュワシュワで乾杯♪私は、亀泉の赤鬼プライベートブランド(右)。びわっこは、びわっこらしく、これ(左)！琵琶のつく名前の日本酒、珍しいなー。焼酎はあるけど、なかなか日本酒では見ない気がします。



じゃがいもの酒盗あえ。しゃきしゃきのせん切りじゃがいもに酒盗の香りと風味がねっとり。まさに日本酒のためのアテ。



菜の花とアジの砵巻き。一口でいきますwさっぱり～♪



たけのご豆腐の菜の花ムースがけ。春いっぱい！見た目も綺麗だし、たけのこの旨味をうまくいかした豆腐が、予想以上に美味しかった。



焼きキノコの山。ネーミングが、かわゆいwしいたけに、はんぺんとチーズをのせて焼いています。アツアツで口の中がやけどしそうだけど、これも一口ではふはふ食べるのが美味しいw



ポイルホタルイカ。ホタルイカは食べないと！こう見えて、脂肪肝を改善してくれる、素敵な春の妖精なのですw

詳しくは、こちらをご覧くださいw  
ここで、毎週月曜日、旬の情報をお届けしています。(Click!)



焼き蓮根。蓮根とメニューを見ると、頼まずにはいられません。しっかり味のしみた、日本酒のすすむれんこん。



菜の花の辛子和え。



茄子と木の实の焼き味噌。ナッツの風味が香ばしくて美味しい！しゃもじではなく、かまぼこ板のようなものに張り付いているので、ボリュームあって嬉しい！

しかし、こういった酒の肴的なものは、  
私はいくら食べても全くお腹がふくらまないで  
「ガッツリ系が食べたい」と店の人に言ったら、、、



焼鳥。3本のところを4本にしてもらいw



「ほっけも、でかいよ！」といわれ、ほっけ。たしかにでかかったwふっくらとジューシーで脂がのっていました！

ちょっと落ち着きましたw  
こちらは、日本酒が素晴らしいだけでなく、  
料理のレベルも高いのが、素敵。



2人で呑んだ、お酒たち。



最後は、デザート代わりに、小座左門の梅酒。甘さ控えめで、全くべたつとせず、スッキリした飲み心地。上品で軽やかな、大人の梅酒！

そう、先日蔵の見学までいった、大好きな小座左門。(Click!)  
明日はスタッフの方がお客でいらっしやるとか。

最後の方は、かなりふらふら。  
2人とも自称「適量2合」で、  
こちらのグラスは半合だと思っていたので、  
「4杯ずつなら大丈夫だね！」と言って安心して呑んでいたら、  
最後になって、大将から「1杯0.8合くらいはあるよ」といわれ、  
顔を見合わせ、ぎょぎょっ！  
ふらふらするはずです。  
・・・呑みすぎました^^;

呑む前に打ち合わせしといてよかった！  
来月の「おしゃデリ10周年パーティー」で、

料理の実演デモにあわせて、琵琶と語りの余興を  
びわっこにお願いしていましたが  
今回は、その打ち合わせだったのです♪

びわっこの琵琶も語りも大ファンなので、  
一緒にコラボLIVEができるなんて、とても幸せです！  
2人のコスプレも決定w  
ご参加のみなさま、どうぞお楽しみに！

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](#)