

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.05.02.2014

★鎌倉でワイン女子会@オシノ

昨日はGWらしく、鎌倉飲みました！
三崎・佐島からの新鮮な魚介類、
顔の見える農家さんから届くとりたて野菜を使った
美味しい料理とワインがいただけるビストロ、オシノさん (Click!) へ。



鎌倉駅から徒歩3, 4分の隠れ家チックなお店です。



CAVAで乾杯！



パテドカンパーニュ。肉厚！2cmはあります。パテカンをいただく、ビストロの個性や実力がわかりますが、ここのはけっこうスパイシーで、ギリギリの火入れ、粗めの挽きで、ニクニクしくやわらかくジューシー。豚肉とレバーがきいていて濃厚だけど、重すぎず、とっても好み！独特の風味はローズマリーの爽やかな香りで消えています。添えの、春キャベツなどのマリネ野菜も美味しい。



相変わらず、とりわけ隊長w5人だと、ちと難しいですw



アツアツ、ふわカリのガーリックトーストと一緒に。



アジのマリネと新玉ねぎのサラダ仕立て。肉厚でプリプリの鱈に甘い新玉ねぎとみずみずしい胡瓜やトマト。バランスよい一皿。



フランス産ホワイトアスパラと地卵のオープン焼き。コリコリのアスパラにコクのある卵、そして生ハムの旨味。黄金の組み合わせです。



鮎のコンフィ 胡瓜ソース。初夏の味わい！胡瓜のソースが爽やかです。瓜独特の臭みも全くな、胡瓜の清々しい旨味だけを凝縮したような、サッパリした美味しさ。季節の先取りの一皿。



地野菜のロースト。さすがに野菜、美味しい！コールラビにカブ、新玉ねぎ、パプリカ、茄子、ズッキーニ、ロマネスコ、カリフラワー、ブロッコリー、明日葉…色鮮やかでパワーのあるイキイキした野菜たち！



わらさのカルパッチョ サラダ仕立て。脂ののった新鮮なわらさにフレッシュな野菜の競演。血がキレイになる気がしました！



お口直しのピクルス。甘さ・酸味とも控えめで、野菜の旨味を活かしています。パクパク食べれちゃうピクルス！



仔羊のナヴァラン クスクス添え。トマトで煮込まれた柔らかなラムに、そのソースの旨味の浸みたクスクス。パンを追加して、ソースぬぐって綺麗にいただきました！



ココナッツとバニラのアイス。ヨーグルトもあって本当は3種盛りだったけど、さっぱりしちゃうので、ふたつを大盛りにもしてもらいましたwどちらも自家製。とくにココナッツが美味しかった！バニラはビーンズたっぷりでコクがあり、レディボーンデン風w



泡を開けた後は、フルーティーなリースニング・・・そしてコート・デュ・ローヌ。と5人で3本あけて、いい気分！



ワインを愛する、愉快的仲間達！

5人のうち、2人が鎌倉ジモティで、その2人のオススメのお店でした！
これだけ食べて飲んで、1人5000円。
都内では考えられないコスパのよさ。

カジュアルなビストロなのに、
お皿は毎回温めたものを取り変えてくれるし
お水はボトルでしょっちゅうお代りを持ってきてくれ、
お料理の説明も、丁寧。
温かくきめ細かく、でも押しつけがましくない、
オーナー星野さんのサービスがツボでした。

カウンターでさくっと食べてる客もいたし
今日のはんべ5人だったからボトルだったけど
グラスワインも10種くらいあって、1人でも楽しめそう。
近所にあったら、絶対通っちゃおうお店です！

遠出ごはん、はじめてGW気分を味わえた夜。
今度はゆっくり来て鎌倉散歩を楽しんでご飯を食べたいな。
ごちそうさまでした！

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](#)