

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

### Tue.05.27.2014

★ぼつらぼつらで、ぼつらぼつら飲み♪

日本酒とお魚と野菜が美味しい、  
お気に入りの神泉の「ぼつらぼつら」(Click!) に  
日本酒LOVERな友達2人とお酒女子会。

パン研究家とパティシエールという友人たちは  
それぞれ別の場所で知り合って仲良くしている友達ですが  
2人は実はシュガークラフト系でつながっていた、という不思議なご縁！  
この世界は、案外狭いのですw

2人とも日本酒大好き、大酒飲み、さらに味にもうるさいので、  
3人での初飲みの会場にふさわしいお店は、自然と限られますw

こちらは、カウンターメインで20席程度のこじんまりしたお店ですが  
いかにも美味しいものが出てきそうな、酔い雰囲気が入っています。  
なんといっても日本酒のセンスあるセレクトがよい！  
そして、お料理も美味しい。

「うみとはたけ」のスローガンの通り  
 毎朝市場で仕入れた鮮魚と朝採りの野菜という  
 贅沢な素材で作ったお料理を  
 リーズナブルにいただけます。



神泉から徒歩2分。ガラス張りのシックでやや重厚な外観に、ぼつらぼつらの控えめな文字。この辺りは本当に良いお店が多いです！



お通しは1人1プレートの8種盛り。かますのオイル漬けと新メークイン、「いかゲソとツメ」、「ビーツのグラタン」、「みやじ豚の卵焼き」、「クレソンのお浸し」「かつおと新牛蒡の炊いたん」、「スナッフエンドウの酢味噌がけ」、「らっきよの南蛮酢」。味も食感もバリエーション豊かで美しい八寸のスターターには、毎回テンション上がります！



とろとろのトマトとジュレでつないだお花畑のように、色鮮やかで華やかな野菜たちの競演。キャベツ、ヤングコーン、ブロッコリー、カリフラワー、インゲン、モロッコインゲン、などな

ど。葉野菜は、あざみ野の松澤農園のスイスチャードとロコロッサ。それぞれ輪郭がシッカリしていて、味が濃厚。クリーミーで爽やかなフレンチドレッシングも、よくマッチしています。



松澤農園の野菜と本日の野菜サラダ。あざみ野の松澤農園の新鮮で濃厚なお野菜をたっぷり使ったこちらの日替わりサラダも、マストです！



かぶ・新れんこんのステーキ オニオンソース。この甘めのオニオンソースがご飯やパンと合わせたいくらい美味しかった。これだけでお酒すすみますw



帆立の真文を詰めた椎茸のフリット。ふわっと柔らかな衣に、噛むとじゅわっときのこの味が広がる、お肉のようなジューシーな椎茸。



千葉産 穴子の天ぷら 大根おろしと。この最後の1品、残念ながら記憶がほとんどなく^^;wこの日は大好きな土鍋ご飯までたどりつけなかったのが、残念。



2人の酒豪が次から次へと頼むお酒を、ちびちびとひと舐めずつ、味見^^;wこちらは国産ワインにもこだわっているのですが、この日は日本酒で攻めました！



お酒担当、高木さんの暑い、いや熱いトークも、こちらの売り  
w高木さんの一番好きなこちらのお酒も、ちゃんといただきました♪

この日は体調が悪く、私自身はあまり飲めなかったのが残念でしたが  
初訪問の2人がとても喜んでくれたので、嬉しかった！

高木さんに相談しながら、お酒を選んでいくワクワク感、  
食べる進行具合を見ながら、ちょうどよい間隔でサーブされる  
フレッシュな野菜たっぷりのお料理、  
高木さんのお酒への愛情がダイレクトにぐいぐいくる微笑ましい接客、  
そして、コスパもよし。  
本当に素敵なお店です。

のんびりゆっくりと過ごしてもらいたい、と  
のどかな言葉の響きでつけたという  
店名「ぼつらぼつら」。

今宵もぼつらぼつらと過ごさせていただきました。  
楽しい夜をごちそうさまでした！

レストラン☆居酒屋/ダイニングバー/カフェ

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

