

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.06.18.2014

★Buffoでお祝い♪

昨夜は、友達の誕生日祝いに
久しぶりにBuffo (Click!) へ行きました。

イタリアン激战区、東銀座の路地裏に佇む、
魚介イタリアンです。



店先の樽の上に、ワイルドにもドライマトが干してあったり、無造作にハーブの鉢が置かれているのが、いかにも美味しいものをたべさせてくれる、という雰囲気にあふれていて、好き。



自家製パン盛り合わせ。ひまわりの種やら青海苔やら、個性的な具材なこちらのパンは、どれも美味しい。



真鯖のマリネ。新鮮で肉厚なサバに、アンディーヴ、ケツパー。酸味がシャープですが、夏はこのくらいの方がキリッとしていいな！



ホワイトアスパラと野生グリーンアスパラのサラダ。アスパラ、しゃきしゃきで、みんずりとジューシー。この縦カット、いかも！



ボタン海老の香草グリル。絶妙な半生のボタン海老、むっちりとろんと舌にからみつきます。あま〜い！タイムの香りも爽やかです。



スブマンテ→白！この白が、とても好みだった。黒ブドウ、サンジョヴェーゼ100%で作った珍しい白ワインとのことで、美しい淡い麦わら色から予想する以上に、シッカリ濃厚な果実感と樽の風味。ボリュームたっぷりです余韻も長く、ふくよかでリッチな味わいでした。



こちらのスペシャリテ、鯛カマの香草釜焼き。どどーん！これは4、5人前の中サイズ。



原型が登場！みなが思わず息をのむ、迫力あるカマ見せ♪



一体どうやって食べるのか、心配することなかれ。シェフ自ら、テーブルで綺麗にほぐしてくれます。カマとは思えない、立派な身の量！これで中サイズです。

やはりこちらのカマは最強。
ピッツアの釜で燻されつつ蒸し焼きにされたそれは、恐ろしいほど脂がのって、皮はてかてかと香ばしく輝き、
中の白身は美しい半透明でふっくら、舌触りはつるっと心地よい。
この火入れ加減、素晴らしいです。

ぎゅっと凝縮された鯛特有の旨味。
 そしてなんとも食欲をそそる、香ばしくスモーキーな香りと風味。
 塩味とレモンの酸味、オイルと香草の風味で、パーフェクトなご馳走です。
 これを食べるためだけでも、こちらに来る価値、あり！

そして「お魚用のプラチナの特別なナイフを出しますね」
 と言って割り箸を出す、お茶目な黒川シェフも
 以前来た時と変わらずw



幸福を意味する魚の形の骨が1対あって、食後は洗ってプレゼントしてくれます。1個、もらっちゃった♪幸運のお守りにしよう♪



白トリュフとポルチーニのピッツア。釜で焼いた、ローマ式のパリパリのクリスピーピッツア。トリュフとポルチーニは、どちらも独特の香りと味わいですが、喧嘩せずに複雑で豊潤な旨味に昇華して、なんとも贅沢な味わいに！唐辛子入りのオリーブ油をかけると、また美味しさがひきたちます。ちなみに、お願いすればハーフ&ハーフにもしてくれます♪



富山産ホタルイカとルッコラのスパゲティ。この時期にまだ、ホタルイカを味わえるとは、嬉しい。ちいさいホタルイカがいっぱい〜♪ソースに濃厚なホタルイカの旨味が浸み出ている、ホタルイカ好きにはたまりません。



ドルチェは、トレイからチョイス。チョコレートトルテにズコットにパンナコッタにチーズケーキにババに…まーよーう〜♪♪



トレイには柔らかくて置けない、というティラミスにも魅かれたけど、ジェラートがあるか聞いてみたら、なんと「インカのめざめ」のアイスがある、というので、もちろんそれを♪じゃがいもをねりこんだバニラアイス、珍しいvwお芋特有のホクホク感とインカのめざめならではのネットリ濃ゆい甘みが口の中に広がります。



主役のドルチェは、お約束のコレ♪

こちらに来たのは、実に3, 4年ぶりでしたが、
以前の記憶と変わらず、美味しかった。

鯛カマの釜焼き以上にこちらの名物、黒川シェフも。
そのユーモアあふれる陽気なトークとチャーミングな笑顔、ホスピタリティ。
そして笑っちゃうほどのフェミニスト具合も
店名のお髭(Buffo)も健在w

お店は、前はもっとザワザワ騒がしかった印象があったけど
客層もやや大人っぽくなったかな？
たまたまかもしれませんがw
トラットリアの気持ちは変わらないけど
ちょっとクラシカルでノスタルジックな内装の店内に、
お店の雰囲気が追いついた感じで、
ゆるいカンジは変わらないのですが、より居心地がよくなった印象。

盛り付けは豪快だし、デート向けなお店ではないけれど
接客は意外に丁寧だし、
元気をもらえる、大好きなトラットリアです。

主役も喜んでくれ、
素敵なお誕生日祝いになって、よかった。
黒川シェフ、ごちそうさまでした♪

レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)