

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

### Sat.06.21.2014

★青葉台でワインと焼鳥

バードコート出身のシェフが3ヶ月前にOPENしたばかりの、プーレヴァンへ。  
希少な奥久慈軍鶏をいただける焼鳥屋さんです。



名前の通り、ワインも楽しめるお店。



青葉台から徒歩5、6分。ビルの3階ですが入口かなりわかりにくいです^^;



キュートなお出迎えがうれしい♪



泡で乾杯♪前菜3品盛り合わせと。1品サービスいただきました♪自家製豆腐のオリーブ油がけも美味しかったけど、さくらんぼのカプレーゼが可愛くてヒット！これ、パーティーにもよいな～。



自家製鶏レバーのパテ。なめらかで、ワインを飲めと言わんばかりのシッカリ濃厚な味わい！



美味しそうな野菜メニューが沢山あったので、つい野菜のオンパレードから。モロッコいんげん、みょうが、青森産長芋、山形産しいたけ！どれも美味しい。特に茗荷。大ぶりで旨味が詰まっていた。塩とオリーブ油で上手に茗荷特有のクセを消して旨さが引き出されていました。



しかし、一番感動したのが、フルーツトマト。中は柔らかいけれどじゅくじゅくになりすぎず、皮ははじける寸前、という、絶妙な焼き加減。そしてバケット付きが納得。トマトのソースをバケットにたっぷりしみさせていただく至福！



砂肝。バードコート式にネギマになってるけど、この葱とジューシーな砂肝が素晴らしい相性。砂肝と思えぬしたたる脂を、葱がシッカリと受け止め、口の中でいい感じに緩和されます。



ささみわさび。中は完全にレアで、しっとり&ぷるぷる！



レバー。これは、もう少し半生が好みかな。でも美味しかった！



正肉。骨なしもも肉です。すごい弾力！奥久慈しゃもの底力を味わえた感じ！



つくね。コリコリのつくねはジューシーで美味しかったのですが、それ以上に、卵黄の美味しさにビックリ！落としても形が戻りそうなほどにプリプリと新鮮で艶やかで、甘くて濃い。ああ、ごはんにかけて食べたい！



フランス産ウズラ。焼きにくそうな形の大きめの半身なのに、全身パリッと焼けた皮の中は、上品だけどきゅっとしまった力強いウズラの旨味が口の中で炸裂。炭の良い香りがほわんと鼻腔をくすぐらなければ、これが焼鳥屋のウズラということ忘れてしまいそうでした。



そして、フランスの鶏にはフランスのワインでドメーヌピアブルゴーニュピノワール2011 これ、めちゃ合いました！ 繊細な口当たりで、軽やかかつエレガントなのですが、豊かな果実の凝縮感とパワフルな後味もあり、香りは優しく華やか。こちらは、マキコレが味わえるのも素晴らしい。



テーブル10席、カウンター6席のこじんまりした店内ですが、オシャレ。トイレまでお洒落www

串は1本200～400円と、このあたりの相場から考えると安くはないけど、このグレードを味わえるなら、コスパは悪くなし。  
素材によって、タレと塩を使い分けていましたが、塩の加減やたれの濃さもパーフェクト。  
グラスワインは、550円～とリーズナブルです。

この日はアラカルトでいただきましたが  
3900円のコースのほか  
平日限定で「焼鳥とワインのマリアージュセット」もあり、  
これは焼鳥おまかせ5本に  
本日のワインからお好きなグラスワイン3杯ついて2500円、という  
ワイン好きには非常に嬉しいのんべセットです。

ちょっと1人で来てひっかけるには最適！

イケメンシェフに美人の奥様とのタッグもいい感じでした。  
マダムはソムリエールで、  
押上の有名ワインバー「遠藤利三郎商店」にいた方とのこと。  
焼き台が目の前の絶景カウンター席で  
大将の真剣なLIVEを存分に見れて、贅沢な時間を過ごせました。

ごちそうさまでした♪

レストラン☆焼き肉・焼き鳥・ホルモン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)