

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.06.04.2014

★代々木八幡でスパニッシュな夜

昨夜は、代々木八幡でスパニッシュな夜。

カウンター8席のみの小さなお店に、
3人の食いしん坊女子で襲撃。
代々木八幡・代々木公園から徒歩2分ほどですが、
なにしろ分かりにくいですw
美味しいお店って、なぜこんなに隠れてるんだらう？w

かなり前に来て以来だったので、すっかり迷子になり、
近所のビストロで教えてもらうという失礼なことを^^;

こちらは、オーナーシェフの酒井さんお一人で切り盛りされているので、
2種のコースのみ(5000円と7500円)。

酒井さんは参宮橋の有名スペイン店、サン・イシドロで8年間シェフを務めたあと、

牛込神楽坂のBar Maquó(バルマコ)の立ち上げにも携わった方。
ちょうど2年前にこちら、アルドアックをオープンさせました。



まずは、カヴァで乾杯！



アミューズ盛り合わせ。蛸焼き器で作ったという可愛い丸いスペインオムレツ、トルティージャに、平目のカルパッチョ。カルパッチョは酢がキリリときいて、シャープで爽やか。オリーブの粉末が大人の隠し味。



次のお皿は、酢漬けのアジに、イチゴ、葡萄、ブルーベリーなど色鮮やかな果物たち。



1人ずつの皿にシェフがスープを注いでくれ、、、



ガスパッチョの完成。こちら、苺とトマトのガスパチョ。風味は確かに苺ですが、甘ったるさがなく、酸味と甘みと塩加減が絶妙で、美味！フェネルの清々しい香りが苺の甘やかな風味をキリッひきしめていて、魚介が入っていると思えぬ爽やかさ。このいちごガスパチョは本日まで、ということで、明日からはアメリカンチェリーとトマトのガスパチョになるとか。そっちも興味ある～！



冷前菜。ピキージョピーマンとマッシュルームの詰め物。キノコを詰めたマッシュルームには薄いラルドがのせられ、干し椎茸の軸の粉末がパラリとひなびた香りを演出。絵画の如く美しく皿に描かれたお料理に、うっとり。



ピキージョは、シェフのスペシャリテ。むっちり柔らかでなめらかなタラの詰め物に、香ばしく芳醇な香りのソースをからめていただきます。赤ピーマンの粉末のソースに、クリーミーなバルサミコ酢のソース。あわせると、得も言われぬハーモニー。。。さすが看板メニュー、完成されたお味です！



待ってましたのパエリア！この日はイカスミでした！艶やかに美しく黒光りする、出来たてのパエジャ、お見事！



粒のたったバレンシア米の一粒一粒にシッカリとイカスミがからみ、とろりと粘度のある仕上がり。小さく小さくカットされたイカも入っていて、食感と味わいのアクセント。イカスミの甘みのあるコクとまろやかなアイオリソースとの相性も抜群です。優しく繊細な味で、シンプルなのに飽きのこない、洗練されたパエジャ。



そして、料理に合わせてシェフが選んでくれたこちらのロゼ。
 スペインカスティージャレオン州のパクセオス・ロサード
 2011。色も香りも苺ジャムのようにキュート。ベリー
 の風味の中にスッキリとした清涼感があり、果実味あふ
 れています。キーンと冷やされたドライなこちら、たしかにパエジャに
 あう！グラス700円は安いw



メイン。この日は岩中豚のコンフィの春キャベツ添え。この
 豚ちゃん、この上なく上品で柔らか、豚と思えないほどきめ
 細かな肉質でした。脂もたっぷりですが、コンフィにすること
 で逆に余分な脂が落とされ、まったく油っぽくなく、軽やかな
 後口。甘い脂の旨味に葡萄の甘酸っぱい赤ワインソースの
 マリアージュも見事で、これは、秀逸。このお皿もアートでし
 た！みなで「やはり、豚は日本だね！」と、うなった一品。



最後は、デザートか、チーズプレートか、デザートワイン。デ
 ザートの内容をきくとフレンチトーストだったので、私ともう一
 人の友達はデザートワイン(右)に。意外とスッキリした甘さで
 だけど複雑な旨味があり、すすい飲めるヤバいお味！



しかし、もう1人の友達のスペイン風フレンチトーストに添えられたアイスに目を引かれていると、、、



優しいシェフがワイン組の私たちにアイスのサービスを。ビーンズたっぷり！チーズっぽいコックリした不思議なコクがあって美味しかった！酒井シェフ、ごちそうさまでした！



渋谷まで歩き、酔いがいい感じに醒めたので、不義理をしていたBAR、BOOZEに寄り、の1杯。もうじき市場から消えてしまう、という貴重な薬草酒(左)をいただきました！薬草酒だから、あんし〜ん！（なにがw

美味しく楽しい夜でした。

本日は、ピンチョス、冷前菜、温前菜、米料理、肉料理、デザート&飲み物(または食後酒、またはチーズプレート)という5000円コース。

大食いの私にはやや軽い感じではありましたが、おそらく普通の人にはちょうどよいボリュームかと。内容ともに、大満足！久しぶりのアルドアック、堪能しました。

以前伺った時はテーブル席もありましたが、
ワインが増えすぎて、潰したとのこと(笑)
カウンターでシェフのライブを見ながら、
繊細で美しく、凛としたモダンスパニッシュとワイン…いいわー。

バルでタパスをつまみながらグビグビ、わいわい…も楽しいけれど、
こんな、思わず背筋が伸びるようなキレキレの皿と向かい合う
スパニッシュな夜も、やはり時には味わいたいもの。

どのお皿にも確たる自信が感じられ、客に安心感を与えてくれます。
どれも、ソースが美味しいのが、素晴らしいし、
クラシックに基づきながら、シェフが真剣に遊ぶモダンスパニッシュ、という感じ。

酒井シェフはクールな男前で、
必要以上に愛想をふりまくタイプではありませんが、
時折見せる笑顔がとてもチャーミング。
スペインワインについての知識も相当に奥深く、
カウンターで我々が話していると、さりげなく教えてくれる親切な方。
それが丁寧でわかりやすいので、
飲んでるだけでお勉強できる気がします(笑)。

わかりにくい場所、というのが方向音痴の私には大きなネックですが
渋谷からも頑張れば歩けるし、また来ます！
シェフ、ごちそうさまでした♪

レストラン☆スペイン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)