

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.09.01.2014

★スパニッシュでお祝い！@アルドアック

お互い忙しくてなかなか予定が合わず、  
レッスン終わった後の日曜夜にようやく実現した、  
恒例の、友達のパースデーディナー。

今年は、代々木八幡のカウンタースパニッシュ、  
アルドアックさんへ伺いました。



CAVAで乾杯！りんごっぽい爽やかなアロマにスッキリした口当たり。なのに長い余韻。好み！



前菜盛り合わせ。いつものタコ焼き器で焼いたトルティージャほか、イベリコ豚のサラミ、帆立のパン粉焼き。ムース2種は旬の枝豆ととうもろこし。どちらもふわっと口当たり優しく、野菜の味がクッキリ濃厚に出ています。



毎回サプライズのある、楽しみにしてたガスパチョ。まず、具から来るのが、今年からのパターン。

今回はブルーチーズのアイス、トマト、ブルーベリー、桃、アボカドのアイス、ハモンセラノ、バシル、周りには、なんとゆかり…という複雑な層のお皿。



そこに、シェフの手で桃とトマトのガスパチョが注がれました！



完成。

鮮やかなオレンジ色の中に、様々に散りばめられた食材。

なんて美しいコントラスト！

甘み、酸味、塩気のバランスが、恐ろしく絶妙。

一步間違えると、ものすごくまずそうなのに、  
自信をもってどーだ！と出されると、妙に納得。

色んな味が複雑にからみあっていますが、  
心を無にして食べても、着地点は美味しい。

やはり、酒井シェフ、天才w



定番ピキージョは、相変わらず絵画のようなアート。鯛、鱈、  
玉ねぎの詰め物をされたピキージョと、椎茸には、しめじ、しいたけ、マッシュルーム、にんにくの詰め物。周りには椎茸の軸の粉末が散らされ、3種のソースは、バルサミコソース、ピキージョソース、赤パプリカのパウダーソース。



本日のパエジヤは海老入りのフィデウア(パスタのパエジヤ)。



イケメン酒井シェフが持つと、さらに美味しそうに見えますw



海老も仲良く2匹ずつ。綺麗に取り分けてサーブしてくれます。途中レモンをキュッとしばって、時々アイオリソースをつけてまろやかにさせ、、、変化を楽しみながらいただく。パスタにはビックリするほど濃厚な海老の風味がしみこみ、海老好きにはたまりません。頭から殻まで、サクサクと美味しく完食。



本日のメインは、地鶏のソテー。無花果とビネガーのソースがたっぷり。野菜はピーマン、紫唐辛子、オクラ、モロヘイヤ。体に良さそうなグリーンのハーモニー。チキン、弾力あってジューシーでボリュームも満点でした。



メインにあうワインをお願い。



グルナッシュのロゼにしました。キュートなストロベリーピンクで、香りもイチゴっぽいのですが、フレッシュでスッキリ辛口で、チキンにマッチ。



友達のアルザスのリースリングも、蜂蜜のようなコックリした甘さがあり美味しかった。



そして、お約束の…

文字はスタンプだそう！なんて画期的w  
デザートは、バニラとオリーブ油のアイス、シェリーのアイス、  
アーモンドのタルト、桃のコンポート。  
アイスが美味しかった！

今日も酒井シェフのキレイキレイのスパニッシュ、堪能しました。  
食後にカモミールティーを飲みながら、  
気付くと4時間半もカウンターで話に夢中になっていました。

以前は、最低月イチでごはんを食べていた仲良しの友達ですが  
今はフルタイムで働きながら2歳児を育てているので  
めっきり会う頻度が減りました。  
それでも、こうして今年もお誕生日を一緒にお祝いできたことは  
とても嬉しく、幸せに思う。

お誕生日おめでとう。  
頑張りやの友に、この年も幸あれ！！

レストラン☆スペイン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

