

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

### Sat.01.24.2015

★日本酒新年会〜コクエレ&らすとらあだ

ポン酒党女子で新年会ふたつ。

ひとつめは、四川料理と日本酒のマリアージュが楽しめる、西小山の隠れ家、coQere さん。  
焙煎山椒、自家製山椒油など様々な山椒を絶妙に使い分ける  
柘植シェフの山椒マジックにハマっています。



前菜盛り合わせ。自家製チャーシューにレバーに押し豆腐。  
山椒のきいた押し豆腐が新鮮！



前回とても美味しかった名物の茄子のカリカリ揚げ焙煎山椒風味やアサリの極上スープ煮生山椒風味ほか、海老と熟成チーズのオムレツ、蟹肉と四川春雨の天然海老味噌煮込みなどなど、どれもハズレなし！



一週間かけて作ったというシェフ渾身のXO醬があるというので、海老と野菜を炒めてもらう。これ、すごい！油だけでお酒が進みました。



四川の漢源山椒を使った人気No.1麻婆豆腐、今回はワンタン皮で作ったフィットチーネでいただいたら、これまたヒット。



山椒の効いた本格中華を、美味しい日本酒できゅっと流し込む幸せ・・・たまりません。

やっぱりこちらは美味しい！！  
今年もまたリピします！

ふたつめは、大好きな中野坂上の蕎麦屋「らすとらあだ」さん。  
美味しい蕎麦を食べたいという  
日本酒好きの仲良しのパティシエールとサシ新年会。



自家製豆腐に縮みホウレンソウのおひたし、ポテトサラダ、  
出し巻き卵、鶏団子のスープなど。



初めてでできた、そばがきw粗挽きだからパワフルで味わい  
深くて日本酒にさらに合う！



富山の新そば、群馬と栃木のブレンド新そば平打ち、新潟の新そば太打ち、富山の掛け蕎麦… かけそばもお初ですw



×はいつものコーヒーのブランマンジェ。とろりと優しく、白いのにコーヒーのしっかりした香りと味わい。

酒が好きな友達と蕎麦が食べたい時には  
間違いないなー。  
こちらも、また今年もたくさんお世話になりそうです。

ごちそうさまでした♪

レストラン☆中華

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

