

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Tue.10.13.2015

★ニクでめた3連休！@29ロティ

レッスン三昧&打ち合わせと原稿書きで終わってしまった三連休。。。
最終日は、レッスン後に胃袋友達とディーブ大塚へ♪

日本酒の名店、串駒出身のご主人が創る、スパイス使い絶妙な異色料理を
こだわりの酒と共に出す肉居酒屋、大好きな29ロティへ。

マニアックなので、連れてくる人を選びますが、私はかなりお気に入りの一軒。
カウンター5席、テーブル1席の小さなお店なので、予約必須です。



甘く濃厚なコーンポタージュの突き出し。まずは天吹(佐賀)のブラッドオレンジリキュールのソーダ割りで肩慣らしw



2人なので、小さなアテをまずはいくつか。奈良漬ブルーチーズ、ガチョウフォアグラの味噌漬け、さばの塩辛、アボカドのわさびソース、チーズオムレツ、パクチーサラダ。



たまらなくなり、日本酒をwこちらはお爛がお得意なので、爛
でお願いしました。でも、こちらちょっとお酒くさくて、自分の
好みではなかったの、、



芋のお湯割りに。ビール酵母糺仕込みの一尚。これは芋っ
ぽさはあまりなく、ほのかな香りと苦みも上品で、後口軽や
かでおいしかった！



大好きな羊ちゃん、はずせません！羊熟成ヒレ肉たたき。
柔らかくジューシーで素晴らしく風味豊か！クミン風味の煮
かぼちゃにしゃきしゃきのゴーヤの添えもナイスです。



タンブリーラム。タンドール窯でジックリ焼かれたラムちゃん。
こちら脂が甘くかみしめるほどにラムの旨味がにじみ出て
くる逸品！



成城の生ハム屋、サルメリア69の生ハムはぬる爛と。極薄
にカットされたばかりの24ヶ月熟成のプロシュートとグアンチ
ャーレ、間違えなし。島根の生酏仕込み無ろ過純米酒、天
穩。深みあるけど淡麗で、好み！ハムの脂と爛酒のマリア
ージュの素晴らしさは、こちらで学びました！



最後はデザート代わりに梅酒をロックで。和歌山は地元の
梅を日本酒で仕立んだ、とろりと甘みのある梅酒です。

大好きな仔羊スペアリブ遊牧民風がなくて残念でしたが、
この日も堪能しました！

ポーション小さい料理も多いので、
2人でもいろんな種類を楽しめるところが嬉しい。

窒息鴨骨付きもも肉やハムサラミチャーハンも絶品なのだけど、
これらはさすがに2人だととどりつけなかったのが無念！
でも、久しぶりの友達ともゆっくり話せたし
お肉で元気になって、満足な連休メでした♪

祝日だったせいもあり？一ヶ月前に予約したにかかわらず、カウンター席既に満席で
今回はテーブル席だったので、
次回はまたカウンターでガッツリ楽しめますw
ごちそうさまでした！

レストラン☆居酒屋/ダイニングバー/カフェ

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)