

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.10.23.2015

★ふるけんで秋を楽しむ

久しぶりに大好きなふるけんさん (Click!) へ。



乾杯のお約束は、いつもの獺祭スパークリング！しゅわしゅわ～♪



今日は大好きな蓮根の箸置きでした。上がります！



シャラン鴨と葡萄の冷やし鉢。ひんやり甘酸っぱい皮つきのブドウにシットリ甘く柔らかな鴨が、こんなにマッチするなんて。



雲丹を乗せた白菜と帆立のミルクィなすり流し。優しい白菜の甘さに帆立の旨味が溶けこんで、カラダにしみわたるようなすり流し。ウニが贅沢な風味と塩気のアクセント。あられを散らすのも、ふるけんらしいw



本シヤモの炭火焼・・・には見えないオシャレなルックスw
刻んだ黒オリーブ入りの大根おろしとバルサミコ酢が添えて
あります。お味もオシャンティwこれは日本酒もワインもイケ
ますね♪



目にも美しい賀茂茄子の鴨茄子田楽。生麴が潜んでいるの
が、なんとも小憎らしい。もちもち食感のアクセントが地味に
いい仕事してます。



本マグロのカツ。柴漬けのタルタルにウスターソース添えて
あるところが、実にふるけんらしいメニューです。ニクニクしく
て美味しいー！しかも、蓮根好きの私のために、さりげなく
蓮根チップ増量してくれる配慮・・・泣かせます・・・><



ボタンエビ炭火烧。かみしめると、炭の香ばしさと海老の甘さが口に広がります！



今日は新政6がある、というので早速いただく。大好きな秋田のお酒！サービスのイカ塩辛と。



安定かつマストな、名物ちいー蒸し。チーズと魚介のコクにねっとりもち米・・・たまりません。



最後は、毛ガニ、牡蠣、ヒラタケ入りにイクラトッピング、というメニューにはないスペシャルな釜飯を作っていた頂き、大満足。



カウンター前のかぶりつきのアリーナ席で、古川さんの料理談義を聞きながらいただく季節のごちそう、幸せな時間でした！

ビストロでワインも大好きだけど、
和食に日本酒はやはり、ホッとします。
古川さん、来月もよろしくお願ひします♪

1月には、
蓮根尽くしのスペシャルコースもお願いしちゃいました。
蓮根マニアとしては、そちらもとっても楽しみです！

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)