

sweets lotus



Text Size : A A A

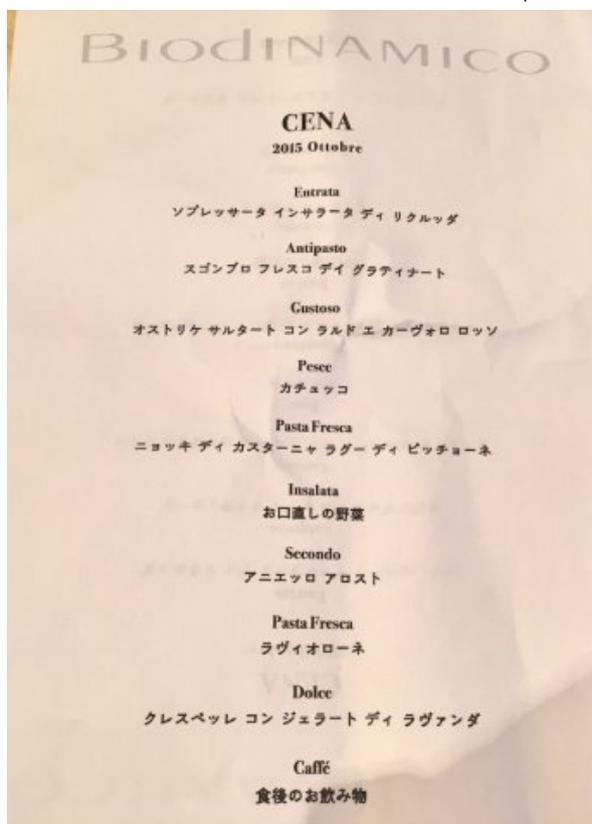
| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sat.10.31.2015

★ハロウィンはイタリアンで♪ @BIODINAMICO

ハロウィンの夜は大好きなイタリアンBIODINAMICO (Click!) へ。

サローネグループの中で一番お料理が美味しいといわれる湯浅シェフが
今年こちらに移ってからお初訪問、
かつかな〜り久しぶりだったので、とっても楽しみでした！



この日のメニュー。

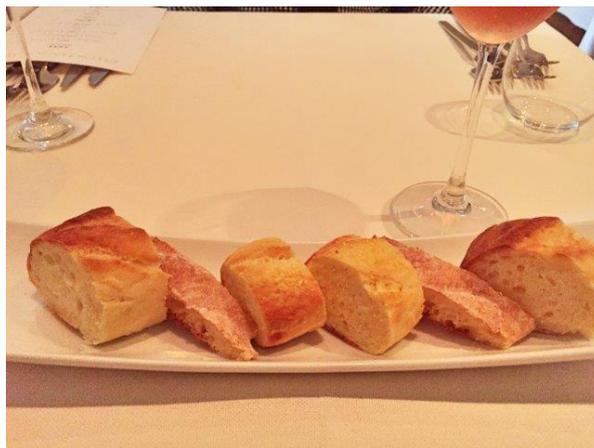


ロゼのスプマンテで乾杯！の後のアミューズは、トスカーナの郷土方料理、ソプレッサータ。白いんげん豆、豚の頬やタン、耳をお肉から出たゼラチンでかためたもの。一口で食べると、ぷるん、こりこり、クルトンのカリカリと、いろんな食感を楽しめます。



鯖の冷製オープン焼き。フレッシュトマトのソースにディル風味のサワークリーム、下にはサクサクのパイ、という構成。

★ハロウィンはイタリアンで♪ @BIODINAMICO | MINA/sweets lotus
ホワイトバルサミコ酢で軽くマリネされたサバがふっくら肉厚。見た目も美しく、ワインがすすむ一品。



パンは、ポレンタ、チャパタ、バケットの3種。瞬殺w



牡蠣とラルドを赤キャベツ巻いてオープン焼きにし、煮詰めた赤ワインソースをかけてあります。これはちょっと牡蠣の生臭味を感じられ、、、残念でした。



カチュッコ。蒸し焼きにした真鯛の下には、エビだして炊いたイカスミリゾット。ビスクのようなブイヤベースのような、、とシェフの説明でしたが、濃厚な海老出し+イカスミという贅沢なリゾットがカリッと香ばしく、期待通りの美味しさでした！



ゴルゴンゾーラとリコッタのはいた栗の粉のニョッキです。
鳩と赤ワインのラゲーをあわせ、グラナパダーノ、ポルチー
ニのピュレが。大好きな食材ばかりで、アガります。ワインも
すすむ君！



お口直しお野菜。岩盤にのった、生のフェンネル、白ナスの
グレーテル、カラフル大根、ビーツ。埼玉にある「ヨーロッパ
野菜研究会」というところの野菜とのこと。力強い大地の味
がするフレッシュなお野菜たち。



メインのラムちゃん。切り口のロゼ色が美しい！



こちらのスペシャリテ、ラヴィオローネ。イタリアの卵に似ているという、栃木の「カ丸くん」というこだわりの卵をリコッタチーズ・ほうれん草と一緒に丁寧に包み、36ヶ月熟成パルミジャーノをハラハラとふりかけ、白トリュフバターで風味をつけた大きなラビオリ。今日のヒットはこちらかな！サローネ系はやはりパスタだな～！！



このラビオローネのために考えたといってもよい、とシェフ談のチッチョリとローズマリー入りのフォカッチャ。これ、本当にマッチしてました。ふつうのバケットでは受け止めきれない個性的な食材をあわせた濃厚なラビオリを、チッチョリとローズマリーが綺麗に受け止めて…お見事！



ドルチェ3連発。

小さなドルチェは黒ビールのゼリーにカシスの香り、ビールの泡に見立てた生クリームをのせています。たしかに黒ビールの味。新鮮で面白かった。

メインのドルチェは、クレスペッレ(クレープ)。クリームチーズのクリームと、ピスタチオのクリーム。キルシュのゼリーやチェリージャムをちりばめられたキュートな一皿。はちみつとラベンダーのゼラートが添えられています。

最後は小菓子とカモミールティで。

お料理は微妙なものもあつたけれど

ホスピタリティは相変わらず素晴らしく、トータルでは満足。

が、しかし…この日は、渋谷×ハロウィン×土曜日！
行きも帰りもすさまじかったですw



街を歩けない！



3年位前までは渋谷もそれほど盛り上がってなく、ここ1, 2年急激にハロウィンフィーバーきた、とシェフも驚いてました
が…



私は、前夜コスは満喫したから、当日は良しとしましたw

前日は、ヒャクアムール日替わりランチやらせていただいた時代からお世話になってた
理恵さんの新橋のwikiwikiが閉店最終日だったので、
再出発への祝い兼ねて伺ったのです。
そして、なぜか女海賊・・・w

なので当日は、おとなしく普段着でした。
ピオディナミコは仮装向けのお店ではないしw

そして、ハロウィンの日に渋谷に来るのはやめよう、
とひそかに誓った夜だったのでした^^;

レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)