

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Tue.10.06.2015

★新生レスキャリエ、客第一号！

大好きな恵比寿のビストロ、レスキャリエ (Click!) が
10月7日より奥沢に移転！
この日からはなんと、あの人気ブーランジェリー、
クピド (Click!) とコラボという、
新たな展開にワクワクです。

記念すべき初日、
ビストロラヴァー女子4人でお祝いがてら訪れました！

今後レイアウトも変えていくようですが、
今のところカウンター4席だけ。
つまり貸切w
光栄にも、我々がお客第一号です！



みんなでお花を贈ったら、、、



泡をサービスしてくれました♪♪



今日はお任せで！最初は大好きな根セロリのムース。コンソメジュレの乗った、濃厚な根セロリの甘みのつまった、ハズレない一品。



シェフ得意のシャルキュトリー盛り合わせ。本日はパテドカンパーニュ、砂肝のコンフィ、豚の血に豚喉肉も入ったブーダンノワール、パルマ産生ハム、フォアグラトースト。もちろんクビドのパンと一緒に。



肉の後はお野菜もどっさり♪瑞々しく力強いフレッシュな鎌倉野菜のサラダ。そして色鮮やかなお野菜惣菜盛り。こちらはクミンのきいたにんじんのモロッコ風、ピクルス、2色パプリカと玉ねぎのオープン焼。



シェフ自慢のブイヤベースも健在！マルセイユのブイヤベース憲章のレシピで作っている正統派ブイヤベースです。この日の具材はイトヨリ、マトダイ、アオハタ。甲殻類、貝類、タコ、イカなどを入れていない、丁寧に作られた雑味ないスープは深みあるのに軽やかで上品。添えのグリュイエールチーズとルイユを加え変化をつけながらいただくと、いくらでも飲めます。



メインは、ミニ白菜のレモンクリーム煮を添えた、仔鴨のロースト。はちみつとワインビネガーでキャラメリゼした仔鴨にマダガスカル粒胡椒がピリリとアクセント！弾力のあるロゼ色の鴨、美味しかったです。



私以外酒豪女子なので、泡が空いた後は白が空き、赤が空き、(私以外はw)さらにグラスを追加！



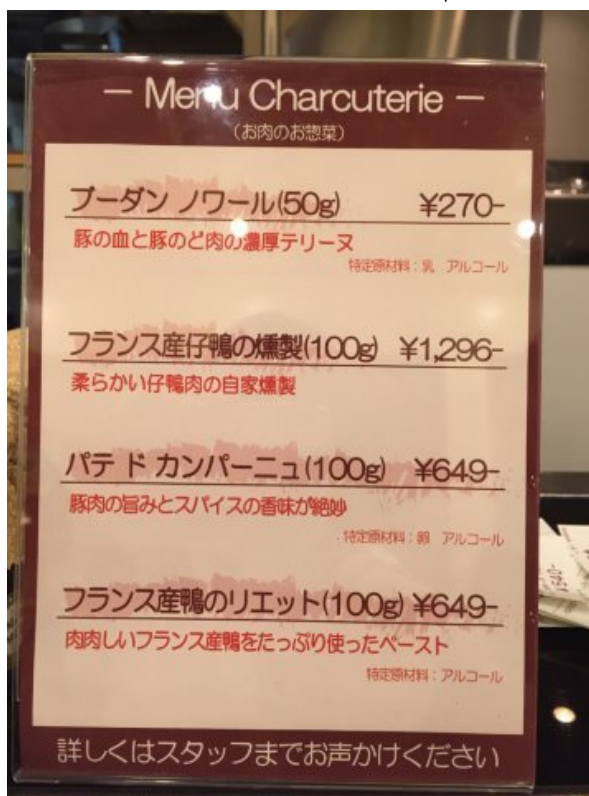
デザートは、様々なスパイスの入ったアイスと、ねっとり美味しいフォンダンショコラ。



恵比寿時代はカウンターがないことが唯一の不満だったけど、今度はカウンター！シェフのライブもかぶりつきで観られますw



アッキーシェフ、美味しかったよー！



レベルの高いシャルキュトリー類は、嬉しいことにテイクアウトできます。この価格設定は絶対におかしいw安すぎるでしょ！大好きなブーダン、迷わず購入しましたw

今後の展開はわかりませんが、今のところは、客席はオープンキッチン眼前のカウンター4席のみ。メニューもシェフおまかせです。

アラカルト好きの私は、恵比寿レスキャリエに限らずアラカルトのあるお店でコースは基本頼まない主義。その日の気分や同伴者の好みを考えつつわいわいメニューを選ぶのが楽しくて好きなのだけど、こちらのシェフのコースなら、まあいいかなwというか、この客数ではコースにするしかないでしょう^^;

どれも美味しかったです。何よりも、以前厨房でなかなか顔も見えなかったシェフと間近で料理ライブを見ながら、話しながら、お食事できるのが嬉しい！

シェフ、ごちそうさまでした！ビストロらしい力強さもあるのに品が合って優しく飽きない、そっと寄り添うようなこちらのお料理の味、本当に大好き。

これからも通いますよ〜♪

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)