

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.11.12.2015

★Anjuで打ち上げ！

7月のイベントの打ち上げ、多忙なみんなの予定が合わず、半年後の昨夜、ようやく決行できましたw

食に妥協しないメンバーを満足させるお店、ということで、桜新町のお気に入りビストロ、Anjuさんを予約しました！



アミューズは、柿と放牧牛のフロマージュブランのアイスに、百合根とクリームチーズのペーストを塗ったパケット。シャンパンで乾杯！5周年祝いでなんとグラス1杯555円！



無農薬野菜と釜揚げしらすのサラダ。野菜が美味しいのも、好きなのところ。



続いて前菜盛り合わせ。佐島皮はぎ肝あえ、牡蠣のグラタン、アメリカヌソース、佐島さわら炙り、春菊・パクチー・スープセロリのナムル、ワタリガニと金目鯛とのミントのタルタル、南高梅のシャンパーニュゼリー。どれも美味しかった！日本酒とワインを交互に飲みたい感じ(笑)。



煮穴子の有精卵さがみっこ出汁巻き卵。蓮根LOERには、蓮根チップがけっこう嬉しいw



大根の皮白味噌炒め煮。地味ながら、白味噌の風味が大根の皮のひなびたほろ苦さにぴったり！



里芋含め煮唐揚げ。大好きなメニュー。よくお出しのしみた里芋をカラリと揚げて。ほくほくほろほろの食感の中にじゅんわりしみこんだ出しがたまらない。地味ながら絶品。



ジャガイモとビーツのクリームグラタン。ビーツの美しいピンク色のクリームがかわいらしい。ビーツのグラタン初めて！グラタンに入れても美味しいのか～。新鮮です。



地鶏びよレバーペースト。こちらのレバペ、臭みやえぐみも全くな、甘からず塩辛からず、バルサミコ酢がマッチしていて、とても好み。以前はパケットの代わりに甘くてふわっとやわらかな自家製食パンがカリッとトーストされたものがついていて、それ絶品だったんだけど、いつか復活しないかなw



新蓮根と海老の揚げ出し。蓮根と海老でしょ！この組み合わせは頼まないわけにはいきませんw滋味あふれるスープに癒される。



かすみ鴨のローストチキンソテー。お塩とわさびでいただく、鴨ロースト。しっとりじゅわりと、火入れも絶妙。赤がすすみます！



栗の渋皮揚げ 栗のピューレ パニラアイスと、キャラメルアイス りんごジャム。「栗の渋皮揚げ」ってまた珍しい。軽くてほのかな苦みが大人なキャラメルアイスに懐かしい味わいのりんごジャムの優しい甘みが溶け合って、、、幸せ！

昨夜も美味しかった！

やっぱり安住シェフのお料理、好きです。

メニュー名だけで惹きつけられるお料理の数々。

しかもどれもセンスあってツボをついてきます。

他の料理研究家仲間たちもみな、喜んでくれました。

徒歩圏内に(ちょっと遠いけどw)こういうお店があるって嬉しいな～。

用賀ならもっと通うんだけど^^;

出来てすぐの頃から通い始めて、もう5周年！

これからも、よろしく願いいたします♪

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)