

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.11.18.2015

★和食&日本酒ウイーク♪

今週のお外ご飯は美味しい和食&日本酒続き♪
昨日は代々木公園のお蕎麦屋、
大野屋さんで、鴨鍋と日本酒の会。



突き出しには、旭川は江丹別の新蕎麦を使ったそばの実の蕎麦豆腐からはじまり、、



美しい前菜盛り合わせ！高知のタケノコ炊き合わせ、蕎麦の実と小柱をたいたもの、こちらのスペシャリテ卵焼き、真鱈を低温で焼いて春菊のソースとあわせたもの、むかごののった里芋のポテトサラダには、いぶりがっこやクリチや味噌など旨味たっぷり。どれも美味しかった。



天然海老と新潟の舞茸、鳳陽の天ぷら。海老が現れると上がりますね～！



そして真打ち、蔵王産の特選合鴨の季節限定鴨鍋～！鴨は柔らかく旨味があってももちろんおいしかったけど、鯉節にこだわった出汁が五臓六腑に染み渡る美味しさでビックリ！



♫は、蕎麦投入。幸せです(≧▽≦)



私は焼酎の蕎麦湯割りを呑みながら、みんなのお酒を味見
w攻めブレンドは昔飲んで好きだったけどやっぱり好み！右
上のテキーラも、美味しかった。



でも1942年のテキーラ界のドンペリは、嗅いだけで樽香に倒れそうで、嗅ぎながらテオブロマのビターチョコ食べただけでよっばりました^^;素晴らしい香りでした！



そして今日は大好きなふるけんさん。乾杯はいつもの瀬祭泡で！お通しのツブ貝と。



雲丹とパクチーのおひたし。黄ニラもひそんでいます。雲丹パクチーの組み合わせ、新鮮！そしてお浸しにするとパクチー特有のクセも綺麗に消えて、和にもありなんだ〜と発見！これはパクチー嫌いでも食べられるし、日本酒もすすみますw



大好きな新政のエクリュ。サービスの自家製カラスミと。ワイングラスでいただくと香りが広がって贅沢な気分。そして、めで鯛お皿にのせられてきた、ふるけんからの誕生日プレゼントの牡蠣wぷっくりふっくら〜♪ごちそうさまでした！



本マグロのカツ 柴漬けタルタルソース。これも大好きなメニュー！カリカリの衣の中にはギッシリとマグロの旨味がつまっていて、和テイストのタルタルがそれはそれはマッチするのです。



鉄板、ちい〜蒸し。ミモレットにとこぶしに白身魚にパルミジャーノにクリチに昆布にカラスミに。。。なにしろ旨味の宝石箱です！それらがからまったもち米・・・たまりません。



お造り盛り。本マグロ、サバ、ポタン海老の炙り。このポタン海老が、ぷりんぷりんで品良く濃厚な甘みで、とても美味しかった！



こちらも大好きな、新政のラピス。美味しくてお代わりwこの梅酒も美味しかった～♪めっちゃ大きい梅の実には、ほどよくお酒がしみ込んでいて、これだけでもほろ酔いに♪はレモンソーダ^^;



サービスのスミイカの生姜あえ、安定の出し巻き、ミルクィーな白子ポン酢。

この日もカウンターかぶりつきの席で、
古川さんのお話を伺いながら、楽しい時間を過ごしました！
本日も美味しい夜をごちそうさまでした。

和食と日本酒は、やっぱり落ち着きます♪
日本人のココロですね！

レストラン☆蕎麦/天ぷら/鮨

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)