

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.11.02.2015

★お誕生日月間スタート！幕開けはフロリレージュ♪

誕生日月間のスタートとなる、11月1日。
仲良しの友達が、お誕生日祝いをしてくれました。

会場は、移転してからお初の、2人の大好きなフロリレージュ！ (Click!)



移転して半年。今度のお店は地下です！



最近、抽象的というか、わかりにくいメニュー表が多いwポニユや新生サローネもこんな感じでした。最近の傾向なのかな？w



しゅわしゅわのシャンパンで乾杯！



おおお、焼き芋!と思いきや、ほうじちゃの中に、串刺しにしたお芋に見立てた可愛いアミューズ。紫芋の皮の中に芋のニョッキ。ほくほくと甘く優しく、懐かしい味わい！こういう遊び心いいなあ。



牛肉のカルパッチョ。宮崎のオールドカウだそう。下には藁で燻した、クリームのようなめらかなジャガイモピューレ。皿の端には鮮やかな赤色のジェネバのシャーベットが添えています。目の前で牛のコンソメスープをかけてくれますが、このほんのり赤色がかっているのはビーツで色づけしたとか。コンソメのイメージをこわさず嫌みなく綺麗な色にするセンスはさすが。



何やら、碁盤入れのような不思議な器が登場！中の布巾をとると、ほかほかの酒粕の蒸しパンが！

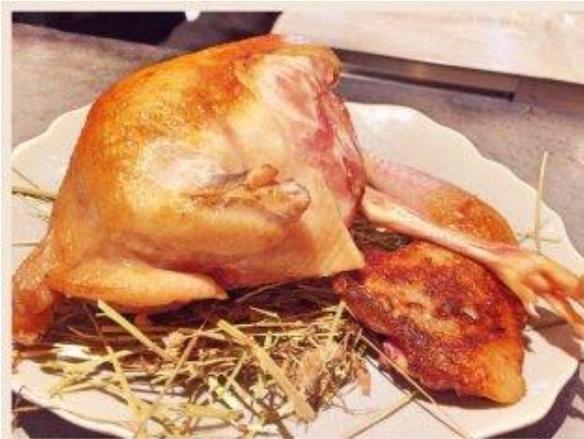


和歌山の鮎。ヒレのあいだに内臓のパテ。横にはフォアグラのポワレ、上には天然まいたけとしいたけの入った玄米リゾットにお出しのスープ。う～ん美味しい！こういった和のテイ

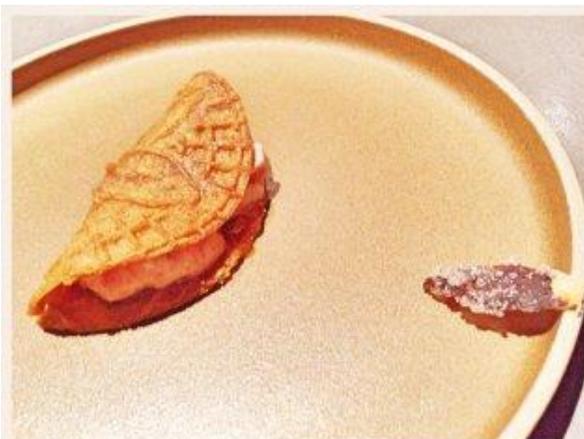
ストは今までのフロリレージュにはなかったもので新鮮！名残の鮎の脂の少なさをフォアグラで補ったのだろうけど、フォアグラ好きには嬉しかった！鮎のほろ苦さに濃厚なフォアグラ、なかなかのマリアージュ。器も素敵です。



ふっくら大ぶりの牡蠣におかひじきを巻いて揚げ、さらに上にも生のおかひじきのトッピング。凍らせた牡蠣のピューレをのせ、レモンバターが。レモンのメレンゲがちりばめられています。このメレンゲはナイスアイデア！レモン汁やレモンシャーベットのように水っぽくならず、いつまでもサクサクのレモンの風味をつけられて、これはヒット！口の中で温度差を味わえるのも楽しい。ショットグラスに入れて添えられた牡蠣のクリーミーなスープと一緒にいただいたのも嬉しかった。



メインのほろほろ鳥です！胸肉、もも肉、皮ごと丸ごとにした玉ねぎの中にはなんととろとろのスクランブルエッグがひそんでいます。玉ねぎだしを煮詰めた甘く濃厚なソースとともに。ほほレアです！胸肉もシツトリと舌にすいつくよう。



ひとつめのデザート。黒糖を使ったソフトゴーフルの中に佐渡の黒イチジク。やわらかな生ゴーフルの中には、いちじくのクリーム。キャラメリゼしたものと生の無花果両方入ります。黒イチジクの皮チップを添えて。



ふたつめは、イタリア産モッツァレラのムースに鮮やかな黄色のレモンクリーム。パセリのソースがかかり、揚げたバジル、塩のメレンゲをあわせて。甘さ控えめで、ともすれば前菜のように爽やかかつオシャレなデザート。



最後は、木にのせられた、ほおずきのパート・ド・フリユイ。以前のほおずきはキャラメリゼされカリカリでしたが、今度のはソフト。レモングラスとミントのハーブティーでまったり。



そしてお約束の、バースデーサプライズ！！



さとちゃん、ありがとう。



新しいフロリレージュは地下ですが、広々としたスタイリッシュなオープンキッチンで、解放感あり。何よりも、川手さんのライブも見れるのが素敵。

そしてお料理は、どれもはずさず、非常に美味しかったです。
ちょっと以前より値段は上がったけど、
それを差し引いても、またリピしたい味でした！

シェフのおちゃめな遊び心がさらに発揮されて
ひとつひとつにワクワク感があり、
五感を刺激するお皿のオンパレードは圧巻でした。

川手シェフ自身、
まだ移転して半年で落ち着いてなくて、、、
とおっしゃってたよう、
サービススタッフ(ビックリするほど沢山いましたが！)には
ややぎこちないところもありましたが、
十分楽しめました。

ごちそうさまでした♪
素敵な誕生日マンスリーの幕開けをありがとうございました！

レストラン☆フレンチ/ビストロ/ワインバー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)