

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.11.05.2015

★バースデーイブは鉄板焼きキューイジーヌ@笹繁♪

バースデーイブは、仲良しのパティシエール2人が
西麻布の笹繁さん (Click!) で
鉄板焼き祝いをしてくれました！



まだ出来て1年たったばかりの、隠れ家。階段をのぼると、いかにも西麻布！というラグジュアリーでパブリーな空間が広がります。



泡でかんぱい！



スタッフのみんなで足利で打ったという二八蕎麦に、カット仕立てのスペイン産イベリコ豚ベジョータの生ハム。お蕎麦は、冷たいと思いきや温かく、ほっこりました！蕎麦もおつゆも美味しかった。



10種の野菜。野菜がいっぱいでスタートは嬉しいですね～。しかも熊本の赤茄子をはじめ、野菜たち、こだわっているようで、とっても美味しかった！からし味噌、マスタード&醤油、パキスタンの塩でいただきます。下味ついてるので、何もつけなくてもイケます。個人的には鬼おろしでおろした大根のボンス和え(右手前)が食べ放題なのが、なにげに嬉しかったな～。



オマール海老のカダイフ焼きに活鮑のバター焼き。豪華食材続きます！カリカリのカダイフに包まれたぷりっと甘いオマールに海老の味噌の濃厚なうまみの出たソース、そして肝のソースと和えていただくコリコリのアワビ。間違えないですね！



ウニ、フォアグラ、生ハムを焼きめしと一緒に炙った海苔で巻いた手巻き。美味しくないわけがありませんw中にはきゅうりの輪切り1枚がさりげなくしのんでいます。仕上げにふられたバルサミコ酢の甘みもいい仕事してました！オーナーシェフは元お鮓屋さん出身とか・・・さすが。



黒毛和牛サーロインステーキと黒毛和牛うちものステーキ。ジャガイモのピューレにわさびと一緒に。サーロインの脂、う～ん、かなり強烈ちゃん^^;



♫はお好み焼きと玉ねぎライスでガッツリ♫。山芋たっぷり投入してジックリ焼き上げたふわふわのお好み焼きも、ガーリックのきいたオニオンライスも、おなかいっぱいでもスルリと入るほど美味しかったです。



そしてそして、お約束の～♪♪♪



えこっぴ、かおりちゃん、ありがとう！！



たまたまお隣にいたセレブなご婦人に、お誕生日ってことで高いワインやら日本酒&酒盗もご馳走になり、役得でしたw

w



鉄板焼きは、やっぱりカウンターに限ります！



11月1日がお店の一周年ということで、お客ひとりひとりにワインボトルのプレゼント！太っ腹ー！！

鉄板焼きを友達と食べるのは、何気に新鮮でした！
そもそも鉄板焼き自体、あまり食べる分野ではないしw
そして、まさかの飲み放題だったので、飲み過ぎました^^；

私の弟えこっぴには去年のバースデーもお祝いしてもらったなあ♪
いくつになってもお祝いしてもらうのは、嬉しく幸せなこと。
それが美味しい食事とお酒、大好きな友達と一緒にならなおさらです。

えこっぴ、かおりちゃん、
素敵な夜をどうもありがとうございました！

レストラン☆焼き肉・焼き鳥・ホルモン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)