

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Tue.12.01.2015

★地中海忘年会♪@Oliva

元、東麻布カメレオンの萩原シェフが
先日OPENさせた
話題の地中海レストラン、
オリーヴァ (Click!) で、忘年会。



学芸大学駅からすぐの可愛いお店。



泡でかんぱい！オリーブは食べ放題！



タコのガリシア風。ジャガイモとタコとパプリカとオリーブ油。
シンプルですが、地中海らしくお酒のすすむ一品です。



ズッキーニのフリット。サクサクのふわふわ。カットの仕方
で食感の違いも楽しめます。添えのトマトソースも爽やかで
グッド。



猪バラ肉とお豆の煮込み。コラーゲンいっぱいのおぷるんぷる
んの豚さんに、濃厚なエキスを吸ったぷくぷくのお豆たち。
あたたまりました！



羊のミートソースとナスのムサカ。さっぱりしたクリームとくた
くたの茄子に、羊の旨味。これは美味！



黒豚のサルシッチャ。クスクスを敷いたぷりっと弾力あるサ
ルシッチャ、意外とさっぱりで瞬殺w



牡蠣の炭火焼。ふっくら大ぶりの牡蠣ですが、これはまあ普通かなw



イトヨリ、タイ、イサキなど入ったお魚のミートソース。ねじれの入ったもちもちの Pasta、ブシャーティにミートソースがおいしいカンジにからみます。



短角牛ラグー ミートソース。短角牛ゴロゴロと絶妙なアルデンテが嬉しい！



ワインもセンス良く、CPも高い！こちらはボトル2500円と、居酒屋価格とは思えないクオリティでした！



自家製発酵クリームのカモミール。上品で甘さ控えめ、軽やかなクリームはツボでした。

雰囲気はカメレオンとは全く違うラブリーでアットホームな感じだけど、お料理はザ・萩原シェフ！のキレキレな感じそのまま。

居心地よいし、コスパも抜群、学大から1分とアクセスも最高！
こちらは、リピ確定！

11月最後の忘年会も、楽しい女子会になりました！
食いしん坊仲間に感謝。

さて、今年もあと一ヶ月。
気合い入れて、いきましょう！

レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

