

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.02.12.2015

★新年会は続くよ、どこまでも…

2月にはいりましたが、
相変わらず新年会は続いています。

ひとつめは、ポン酒党女子での、日本酒新年会。
先月のdancyu でも「日本酒の聖地」と紹介された、
一見様お断りの酒パラダイス「つくしのこ」に、
日本酒LOVER仲間8人で襲撃。



いつものように、お店オリジナルの瀬祭スパークリングで乾杯！



大吟醸を使った贅沢な酒粕ソースをまとった鮭、かつおのたたき、どどーんと豪快なお造り・・・の魚づくし！



♫は、3月まで限定の大人気の鴨鍋。セリもどっちやり！ネギ、白菜、エノキ、ゴボウ、も沈んでいますが、いい出汁のお仕事してくれてます。♫のうどんで大満足～！



ぬる爛にしてもらった黒牛がベストマッチでした。



ほかには、黒ラベルの鏡山に、大好きな十四代、間違えない飛露喜、新政のエクリュが、おいしかった！今回、比較的飲みやすいモノが多くて、つつい飲みすぎました！！



楽しかった！

この鴨鍋の時期は特に予約がとれず、半年待ちも当たり前状況。
毎回予約をとってくれる常連の友達に、感謝感謝です

次回は一番早くて7月！ということで。。

もちろん、予約いれましたw

そして、友達のワインバーでのワイン新年会！



南砂町から徒歩10分という渋い立地ですが、地元の常連客で大盛況でした！



cavaでかんぱい！



前菜盛り。グラスも料理も、盛りがよいww



樽熟感満載で好みでした！、ヴィオニエらしく果実味もシツカリ、ふくよかで好み。



チーズ盛りは、大好きなペドロ・ヒメネスとw。翌日ダブルレッスンなので、飲み過ぎないように、と注意していたのですが、楽しすぎてついすすんじゃいましたw

そして今日は、大好きな料理研究家友達と、鳥金でサン新年会。

先月、20周年パーティーで盛り上がったばかりの渋谷の焼鳥屋、鳥金は、オーナーさんの都合で今月25日で一旦お店をしめなければならなくなりました。

15年前から通っている大好きなお店鳥金。今月は力の限り行こうと思ってたものの身動きとれず、

本日、ようやく行けました！

実は、鳥金の前に
東京ビッグサイトで毎年行われている
流通業界向けの大型商談展示会
「スーパーマーケット・トレードショー2015」に参加して
散々試食してきた、
もうレバー1本くらいしか食べられないかな、と思っていたのに
食べてるうちになぜか消化されていき
普通にガッツリ食べられてしまいました^^；
恐るべし、私の胃袋！！



この宮崎地鶏のレバーを、ハツを、炭火焼小皿を、トマトマを、鶏メンチカツを、食べられなくなると、困るのです><



二次会は、いつものBAR、BOOZEへ。1杯だけね、といいつつ入ったのに、話がはずんでつい3杯ずつに^^

ふだん、仲間でわいわい遊んでも、
なかなか二人で話す機会はあまりなかった友達と
まったりジックリ深い話ができ、
楽しく、酔い夜でした。
いこまんだむ、ありがとう！

※今、鳥金の金ちゃんは、新しいステージとなる物件を探してます。
渋谷周辺、10坪程度で賃料20～30万程度の耳より物件があれば、
お心当たりの方は、お知らせください！

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](#)