

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.02.27.2015

★今週の女子会録

週頭はそぼ降る雨の中、肉食女子4人で、
羊を食べる会を開催。

神田ガード下の羊中華とピオワインのお店「味坊」(Click!) は、
駅から3分ですが
久しぶりすぎてかなり迷いました^^;



冷蔵庫から勝手に好きなものを出す、というこちらのワインはすべてビオ。しかもほとんど2500円という、驚異のコスパのよさ。間違えないラセーヌにしたら、羊にピッタリで大当たり！濃厚だけど果実味たっぷりで飲みやすく、まるで濃縮されたブドウジュースのようでした。



青唐辛子のきいたパクチーサラダやジャガイモ千切りいため、落花生とセロリの和えもの、干豆腐の野菜巻きなど、野菜で準備体操してから・・・



羊の水餃子に羊の焼き餃子。どちらもジューシーな羊の旨味がぎゅっちり詰まった、羊臭あふれる、羊嫌いは絶対無理な味(笑)



羊の串焼き。これはこちらのスペシャリテ。クミンをきかせた羊を炭火でじっくり焼き上げた逸品。かみしめるたび羊特有の野趣が口いっぱいあふれます。ところどころ焦げた香ばしいクミンシードもいい仕事してます。



骨付き羊スペアリブ塩煮。この日のヒット！柔らかく、パワフルなアイスワインみたいな味わいで、お酒がすすみました。



♫は、羊肉入り手打ち焼きそば。羊エキスのしみたまもちもちの手打ちうどん。

今日は羊年を祝して?! 羊メニューに特化し、
他の肉には目もくれず、羊三昧しましたw
これだけ食べたのに、一人5千円ちょいというリーズナブルさも魅力!
羊女子たちは大満足でした!

週半ばは、15年以上通い続けた大好きな
渋谷の焼鳥や鳥金の最終営業日でした。

たくさんの友達を連れて来て、
たくさんの思い出がある、大好きだった鳥金へ。



金ちゃん再出発の記念すべき日でもあるのだけど、赤提灯のキタナシュランに輝くこの小さなお店で金ちゃんの焼鳥を食べられるのは、この日まで。



最後の夜は、そんな鳥金を愛して止まない常連で溢れかえり、入れなくてもめげずに立ち飲みや外飲みの客でいっぱいでした！



宮崎地鶏のレバーにハツ、チーズ入り鶏のメンチカツニ地鶏もも炭火焼・・・しばらく食べられないと思うと、かみしめずにはいられませんでした。

金ちゃん、20年間おつかれさまでした！
またどこかで金ちゃんの美味しい焼鳥に出会える日を信じて、
ずっと応援してます。

そして、もうひとつは、これまた大好きな恵比寿のビストロ、
レスキャリエ (Click!) にて6人女子会。



シェフ得意のシャルキュトリー盛り合わせ。フォアグラとブーダンノワールをのせたトーストに、パテドカンパーニュ・・・力強くニクニクしいのに上品な後味で、相変わらずこちらのシャルキュトリーは間違えなし。泡を飲み干さないうちに、思わず赤をオーダー^^;



前菜に頼んだのは、鯖のカルパッチョ、いろいろ野菜のガルグイユ(温野菜)、地蛤のグラタンなど。脂がのったサバに新鮮な野菜たちが美味しい。クリーミーなソースをのせたこんがり焼いたはまぐりも、旨味たっぷりですごく！



シェフが、どうしてもたべてほしい、といった根セロリのフィットチーネ。ナッツのkokと爽やかな酸味がきいた絶妙な味わいのクリームソースが、パスタに見立てたシャキシャキの根セロリにからんでいます。見た目はまったくのパスタなのに根セロリ、という意外性もおもしろい。



メインは、お店名物のマルセイユ風ブイヤベースに。寒い夜にしみます。このスープは、雑味が全くないのでとてつもなく奥深い味で、入っている魚はその都度違えど、毎回ぶれないレベルの高さ。この日はアイナメとイトヨリでした。後半はグリュイエールチーズとまるやかなルユソースを加えて味の変化をつけて。



泡の後はシャルキュトリーにあわせてシラー、ブイヤベースにあわせたグルナッシュ・ブランを。どちらも美味しかった！



濃厚なガトーショコラにミルフィーユのパフェ、フルーツグラタン…とデザート盛りでめで満足。

やっぱりこちらは美味しいなあ。

満卓の客に、シェフお一人なので、サーブが遅いときもあるけれど、

話に盛りあがっているのが、気にならず(笑)

6人で3本あけて、いい気分！

ガッツリビストロメニューなのに、重すぎず優しく

洗練された料理と、センス良い自然派ワイン。

開店以来、季節のたびに必ず訪れるお気に入りのお店のひとつです。

アッキーシェフ、いつもありがとう。

さて、2月も今週で終わり、いよいよ春！

山菜や春野菜や春の魚介たち、、、

この時期ならではの美味しいものがたくさん待っている

食いしん坊には心躍る季節です♪

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](#)