

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.03.21.2015

★今週の春の宴

今週も、春の宴、楽しんでます！

週頭は、西小山のお気に入り、コクエレ (Click!) で、
四川と日本酒の女子会。



前菜盛り合わせは。カンパチの腐乳和え、ホタルイカと赤キヤベツの青唐辛子和え、押し豆腐。どれも山椒がさりげなくきいていて、スタートから食欲中枢にちくちくヒビきます！



メニューにないけど、シェフにすすめられての、干拌菜。鶏胸肉にトリッパ、パクチーの隙間に、青唐辛子や山椒がかなりビリビリと激しく仕事してます！猛烈に刺激的ですが、クセになる味。



お気に入りの、名物！茄子のかりかり揚げ焙煎山椒風味。外はさっくり、中はふわっと素晴らしく完璧に揚げられた茄子にネギと唐辛子の山椒だれ。こちらはさほど辛くはなく、なにしろ、茄子の美味しさに毎回感動。いくらでも茄子を食べられる逸品。



水餃子 ピリ辛ソースがけ。喧嘩しないよう、1人2つとキリよい数にしてみました。唐辛子の程よくきいたスープに浸ったもちもちの水餃子。つるんとした皮の中はお肉と野菜のジューシーな具がぎっしり。



海老の自家製XO醤炒め。以前食べたこちらの自家製XO醤の味が忘れられなく、あるか聞いてみたらほんの少しある、というので、海老や季節野菜と一緒に炒めてもらいました。今回は干し貝柱が少ない、といわれたけど、深みのある複雑な味わいは、手作りにしか出せないリッチな醤。このXO醤だけで、お酒がいくいく飲めるのです。。。。



アサリの極上スープ煮 生山椒風味。こちらも大好きな一品。マイルドな生山椒たっぷりにあさりの旨味が溶け合っ、ネーミング通りの極上のスープ！ごはんや麺をいれても美味しいに違いなし！



♫はいつもの、四川の漢源山椒を使った、人気No.1麻婆豆腐。相変わらず、辛うま！辛いもの好きな私も、ご飯がないと厳しいくらいの強烈感。



日本酒はこんな感じ。大好きな百楽門は、華やかな香りにフルーティーな味わい、飲みやすくてやはり美味しかった！山椒のピリピリを日本酒ですうっと流し込む至福を味わえる稀少なお店。やはり、好きです、ここ！



そして、たまプラの鮨佐藤の姉妹店、週頭にできたばかりの
「天ぶら佐藤」で春の天ぷら三昧。

鮨佐藤でもおなじみだった、
ホタルイカの酢味噌ソースの突き出しからはじまり、
天ぷらは、ふきのとうにタラの芽、たけのこ、
空豆、稚鮎、、、など季節の味覚を堪能。
才巻海老が甘くておいしかったな～。

以前鮨佐藤で揚げ物担当だった方が大将、
あとはホールの方お一人で回されている、
カウンターだけの小さなお店。

ワインにもこだわりのあるお店ですが、
ワイングラスで飲む日本酒も格別でした！

コースも3500円～とリーズナブルで、
鮨佐藤とは、雰囲気は違いますが、
気軽にホンモノの味を楽しめるという
コンセプトは同じなのが嬉しい。

そして、「ラム&パクチャー」(Click!)で、
女子6人「メリーさんの会」。
先日「笑ってこらえて」の「朝まで梯子酒」で、高橋真麻さんも訪れ、
翌日にはヒルナンデスでも紹介されたたばかりの旬のお店、



ラムのパテ、ラムロースのカルパッチョ、ラムレバーペースト、マトントリッパ煮込み、ラムタンの燻製、ラムチョップ炭火焼き、、、と、ラムまみれ！どれも、ラムらしさはありつつも、臭すぎず、非常に塩梅のいい感じ。とくにラムタン燻製はしっかりとラムの風味にスモークの香りがマッチして、ワインがすすみました！ベリーのソースのかかったラムレババも、舌触りよくクリーミーで美味しかった。



海老のアボカド パクチーディップ & チップス、赤海老のパクチーガーリックシュリンプ、パク根のきんぴら、アボカドポテトパクチーサラダなどなども。サイドメニューやつまみ系も充実しているところが、非常によい！



×は、ラムとパクチーの塩焼きそば！ラムの旨味がシッカリしみた焼きそば、おなかいっぱいでも食べられちゃう予想以上の美味しさでした！

塩キャラメルアイス パクチーソース添えも頼んだのですが終電間に合わない人がいて、残念ながらタイムアウト！
次回の楽しみに回しました。



たまたま遊びにきていた、こちらの社長秘蔵のワインも飲ませていただきました！



感謝を込めて社長を囲んでパチリ。



そして、、、買っちゃいました^^;wお店オリジナルのラム&パクチーTシャツ♪

個性の強い素材をあわせたコンセプトの
ヒトを選ぶお店ですが、
ラムとパクチー、当たってます！

女子は意外とどっちも好き、というか
ラムが好きな人はたいていパクチーも大好きなので
この組み合わせは、相性の良さもちろん、非常によし！

自家製パクチードレッシングなどオリジナリティもあり、
メニューも豊富、かつお料理のセンスもよいため
奇をてらってる感もなく、私的には普通に美味しく使えるお店、という印象。
加えてコスパもよく、これは、流行っているのもうなづけます！

FBIにつぶやいたところ、驚くほど反響が大きくて、
ラムとパクチーを好きな女子がいかに多いか
改めて実感しました！

ということで、リピ確定。
また羊&パクチーくさくなりに、伺いたいと思います♪
ごちそうさまでした！

レストラン☆居酒屋/ダイニングバー/カフェ

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)