

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.03.27.2015

★今週の春の宴②

久しぶりの再会が多かった今週の宴。

ひとつめは、京都から帰って来て、5年ぶりに会う友達をまじえての、春の宴。
久しぶりの、ふるけんさん (Click!) でおこないました。



ホタルイカと菜の花の酢味噌あえ。昨年の今頃は、無理を言ってメニューにないホタルイカだけのスペシャルコースを作ってもらい、大好きなホタルイカめいっぱい堪能したなー。今年もホタルイカの美味しさは健在！



自家製ツナのサラダにポテトサラダ。しっとりほろほろ、市販の缶とは全くベツモノな自家製ツナに、どこか懐かしい味わいのソースがかかっているけど、ルッコラのほろ苦さで洗練された風味を醸し出す、ポテサラ。



白魚と空豆のかき揚げに、たいら貝のあられ揚げ。本マグロと春野菜の小鍋仕立て。春の味覚パラダイス！シンプルながらひとつひとつの仕事が丁寧なので、素材の美味しさが際立ってます。



こちらの名物ふたつ、ミモレット銀杏に、ちい〜蒸し。ミモレット銀杏はワインにも日本酒にもとってもよく合うおつまみ。お

★今週の春の宴② | MINA/sweets lotus

かゆでじっくり煮た柔らかな銀杏にミモレットをびっしりまぶしてあります。ちい〜蒸しは、ミモレット、クリチ、パルミジャーノにカラスミ、塩昆布といろんな塩気に、魚介のエキスト、旨味成分が反則的に炸裂したヤバ〜いシロモノ。それらがしみたもっちり蒸しもち米は、毎回食べても飽きません。



最後はいつもの、牛蒡にゆうめんじ。ダイス状の牛蒡がふんだんに入った、こちらも旨味エキスあふれる、♫に最高の一品。



日本酒も、獺祭スパーク、乾坤一、黒牛、と、すすみました！

京都育ちのグルメな友達に食べさせるお手頃な和食、と考えた時に真っ先に浮かんだこちらのお店でしたが、満足してもらえて、よかった！

カウンターばかり使わせていただいているふるけんさんですがこの日はテーブル席で、ゆっくりゆったり楽しませていただきました。

もうひとつは、大学時代のバンドの先輩が
博多から遊びに来ていたので、
半年ぶりの再会の巻！
大好きな中目黒のイタリアン、コロッセオに行きました。



育休中のお店のマダムが遊びにきてくれ、サービスしてくれた前菜盛りはじめ、帆立とかぼちゃのニョッキグラタン、甘鯛のウロコ焼きに、自家製フォカッチャ・・・



パスタは燻製ブリのプッタネスカ、花山椒のきいた四川風アラビアータ。



先輩ごちそうさまでした！博多土産までいただいて、ゴキゲンの巻！

優しくった先輩は、
今でも変わらず優しくて、
そんな久しぶりの先輩とのお食事も
楽しく嬉しく、幸せな時間でした。



オリジナルのチリマスタードが美味しくて、購入してしまいました！

そして、予約のとれない吉祥寺の赤身肉パラダイス、肉山さん (Click!) で肉祭り。

テーブルの上にはキムチ、ミニトマト。
薬味の韓国の辛味噌ヤンニョムジャン、自家製柚子胡椒、
タスマニア産の粒マスタードがセッティング。



赤身は、低温でじっくり焼いたローストポークから、赤牛もも肉、蝦夷鹿内もも、和牛のもも、イチボ・・・みんずりとエロ
美しいロゼ色に輝くお肉たちは、どれも見事に絶妙な火入れ！



赤身肉の間にパテ、牛肉のソーセージ、もろきゅう、エリンギ
焼きなど、はさみつつ。



〆は、卵かけご飯OR牛筋カレーをチョイスできます。胡麻油と塩風味のTKGにしました！

大満足で下山。

赤身とはいえ、このクオリティとボリュームでおまかせコース5000円はかなりのコスパのよさ。予約の取れないのも納得です。が、肉好きは、登るべし！

今週も美味しい一週間、ごちそうさまでした！

レストラン☆焼き肉・焼き鳥・ホルモン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)