

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.03.07.2015

★肉も魚も好きですから♪

今週の女子会録。

肉好き女子で、大塚の肉居酒屋、  
29ロティ (Click!) へいきました。

こちら、居酒屋と言いつつ中東テイストが上手に入っていて、  
香辛料の使い方も絶妙で、  
素材のみならず日本酒にもワインにもこだわりがあるところが  
いたく気に入っているお店。



肉ワールドに突入前、一応、野菜系で肩慣らし。パクチーサラダ、アボカドのワサビ醤油、グリーンサラダ。事前に血液浄化しておきますw



仔羊脳みそカルパッチョ。トロ～ン、ぷるるん！ミルクィな白子の味わい。味付けは酢醤油的な感じで、ビミウに和テイストなので、日本酒がほしくなります！



★肉も魚も好きですから♪ | MINA/sweets lotus  
仔羊スペアリブ遊牧民風。パプリカにうもれた、骨離れ抜群  
のスペアリブ。びっしりまとった香ばしいウミンシードがまた、  
いいお仕事してるのです！



鹿肉たたきに、牛ハツたたき。ムチムチ&ぶりぶり！ワイン  
がすすみすぎるラインナップ！



窒息鴨もも焼き。弾力あってジューシーでパワフルな味わい  
の鴨もも。火入れも絶妙です。



生ハム盛りは、24ヶ月熟成のプロシュートとグアンチャーレをチョイス。極薄にカットしたてのしゅわっと口でとろける、サルメリア69の生ハムたち。中でもこの2つが一番好き！



肉チャーハンとなんこつスパイシースープ・・・のはずが、~~の~~肉チャーハン撮り忘れ>。パラパラのごはんにはお肉のうまみがぎゅっとしみてて、それはそれは美味しいチャーハンなのです。こちらのスープも、酷使した肝臓にじわわんとしました！



お酒は、梅酒ソーダで軽くはじまってから、泡、ロゼ、赤…と次々と。



2軒目は、毎度のパターン、隣のお店ココナッツでモヒートと牛筋ココナッツカレー。マスター吉木さんにおねだりして、手作りの生胡椒漬けも。これ、お酒のアテに美味しいのです！



まさかの3軒目は、渋谷のカウンターイタリアンで、自然派ワインに、バーニャカウダ、レバーペースト、カタラーナ。・・・食べ過ぎです！



そして昨夜は、友達二人の誕生日祝いに、神楽坂の魚介バル、エルブルポへ。肉の翌日は魚です！オススメの白、プラドレイ・ブランコで乾杯！品よくて軽やかでスタートにぴったりの一杯。



本日のおすすめ前菜から、新潟産天然ブリと菜の花のライムマリネ、富山産ホタルイカの大蒜いため、広島産牡蠣とセリのアヒージョ。しっとり脂ののったブリにぷっくりと旨味あふれるホタルイカ、ぶりぶりの牡蠣・・・魚介の新鮮さが口の中で贅沢にはじけます！



★肉も魚も好きですから♪ | MINA/sweets lotus  
 お店名物、焼きウニのプリンも健在。臭みなく、まったりとク  
 リーミー。相変わらず、美味。



揚げ物系も忘れてはいけません。タコ、エビ、小魚などのさ  
 っくさくのミックスフリットに、揚げじゃがタコラゲソース。メ  
 には、青唐辛子のピクルスをつまみながら、真タコのメロツソ  
 でメ！メロツソには、驚くほどタコの旨味がぎゅうっと凝縮さ  
 れていました。店名につけるだけあって、タコパワーはんぱ  
 なし！



はし姉、ヤスコちゃん、お誕生日おめでとう！

自称3姉妹と呼び合う、仲良しの友人たち。

末妹に1年前に可愛い赤ちゃんが生まれてから、  
3人で会える機会は減りましたが、  
それでもなんとかお互い予定をあわせて、  
こうしてお祝いができるのが、とても幸せです！

楽しく美味しい夜をありがとう。  
また、次回の姉妹会も楽しみに、  
お仕事もがんばります！

レストラン☆スペイン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)