

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.04.08.2015

★今週の春の宴③

今週の東京は冬に逆戻り。  
雪まで降る始末ですが、お料理だけでも旬を感じたく  
「春の宴」、めげずにキャンペーン中。

お気に入りの渋谷の、PIPAL (Click!)  
こちら、ビオワインと素材にこだわった、  
野菜がとっても美味しいお店なので、女子会にピッタリ。



モヒートで乾杯のあとは、とりあえずの前菜盛り合わせ。鹿児島産オオモンハタのカルパッチョに、キャロットラペ、オリーブのマリネ。



今日のお店のFBで見て絶対食べたいと思った「京都産タケノコのコンフィ そら豆のソース」。たけのこがふっくらみずみずしく、とても美味しかった。空豆ソースのほか、ポルチーニの粉末とみょうが塩が皿の縁に添えられ、味の変化を楽しみながらいただきました♪春いっぱいの一皿にうっとり！



「富山県産ホタルイカのマリネ クスクスのタブレにのせて」こちらもFB記事で気になってたメニュー。旬のホタルイカがぷりんぷりん。ホタルの旨味がクスクスにもからみ、こちらも予想通りの美味しさ。



こちらのマスト、自家製天然酵母パンと自家製シャルキュトリー。自家製ベーコン、自家製ソーセージにパテ。ニクニクしく、それでいて上品で重すぎず、ワインにあいます。



「ゴロゴロ野菜の粒マスタードサラダ」に「ブラウンマッシュルームのフリット」。こちらはお野菜が美味しいので、何気ないサラダでも、野菜の味の輪郭を感じられて、元気になる感じ。



「ファラフェル タヒニソース添え。タヒニ(白ゴマソース)はもちろん手作り。中東の代表料理のひとつ、ひよこ豆のコロッケ的なファラフェルですが、あまりスパイシーでないのでエスニック感がそれほどなく。個人的にはもっとクミン香る感じが好きですが、きっとこのほうが万人受けするお味ですw



日替わりパスタで。手作りトロツフィエ メカジキのからすみ風味 トマトソース。トロツフィエ、もちもち。パスタの間にトマトソースがからんで、瞬殺。



ワインは白、白、赤、と言い感じに空きました♪



まだワインがあまっていたので「チーズ3種盛り」。自家製リコッタチーズ、カマンベール、サントモールドトゥーレーヌをチョイス。楽しい女子会は続きました♪

肌寒いけど、お料理で春を感じさせていただき、幸せな気持ちになりました♪

ナチュラルで素朴で明るい内装とほっこらゆるいカフェっぽい雰囲気は三宿のデュバリーに似てるけど、こちらの方が店内広いのでよりくつろげる感じ♪  
本日も、気の置けない仲間と美味しいお料理とワインに癒されました♪

ただ今日は、サーブが速すぎて、せかされました^^;  
途中「もう少しゆっくりをお願いします」と言うも、スピードは変わらず、あせるw  
が、他はいつも通りで、お店の方もゆるく感じよく、楽しく過ごせました！

もうひとつ。  
もうすぐ育休が終わってしまう友達と、  
打ち合わせ合間の1時間に、神楽坂フレンチデート。

久しぶりのブラスリー・ゲー (Click!) です。  
大人気店ゆえ、ランチも11時半～と13時半～の二部制。

前菜は、豚のゼリー寄せ ラヴィゴットソース、  
メインは仔羊の煮込みをチョイス。  
このボリュームとお味で1000円は、相変わらずコスパよし。  
追加でクレームキャラメルとエスプレッソつけても、1人1500円。

完全入替制なので、こちらもやや急かされる感はあるものの、  
ビストロ激戦区で平日でも予約しないと入れないのも納得のレベルの高さです。

いろいろ疲れてる私に、「これ飲めば癒されるよ」と、  
稀少な四恩醸造さんのローズの白を  
プレゼントしてくれました！



春のひだまりのように優しくやわらかな風味と友達の優しさ  
に、とっても癒されました。うう。ヤスコちゃん、ありがと  
う・・・



そして金曜日は、新橋のビストロ、4ヴァンテオでディープ女子会！



お料理ほとんどワンコイン！

お店名物、フォアグラの茶碗蒸しは、名前の通り  
茶碗蒸しの上にフォアグラソテーがどど〜ん！

濃厚かつクリーミーで、プリン体LOVERな女子たちにはたまりませんw  
海老のアヒージョ、青のりのゼッポリーニもワンコイン。  
鶏のコンフィだけは1000円。



看板メニューのガレットは10種ほどあり、こちらもすべてワンコイン。迷いましたが、牛筋赤ワイン煮込み、四種チーズ、メルゲーズ(羊のソーセージ)、牡蠣スモークの四種をいただきました。



ガレットにはBIOのシードルをあわせて。その後はカヴァ、シャルドネと楽しみました♪



二時間制なので、こちらを出された後は、二軒隣のお店で二次会w

楽しかった！  
連れて来てくれたディーブな新橋ガールズに感謝。

今月も、取材、撮影、打ち合わせ、料理教室と  
慌ただしいが続いていますが、  
こうしてちょこちょこ楽しい仲間と美味しい時間を共にすることが  
私の元気の源です♪

みんな、ありがとう！

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](#)