

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.05.15.2015

★ピッツア女子会@エンボカ

昨夜は、代々木上原のイタリアンでピッツア女子会！
一昨年、友達の別荘へ遊びに行くがてら、軽井沢本店には行きましたが、
こちら東京店は初めて。



CAVAで乾杯！



野菜が売りなお店なので、まずは旬野菜の窯焼き盛り。ごこみ、アスパラ、ピーマン、カボチャ、オクラ、ホワイトアスパラ、ヤングコーン、プチトマト、じゃがいも、長芋、かぼちゃ、空豆、紅芯大根などなど、色鮮やかな野菜たち。それぞれ力強く、美味しい。塩と味噌でいただきました。



ワインのアテに、セミドライマトの窯焼きと自家製コンビーフ。



子持ちヤリイカの窯焼き。とろりとした卵に肉厚で甘い身。レモンをきゅっとしぼって。こちらもワインがすすみます！



泡が空いたので、白。自然派のもの中心にリーズナブルに色々置いてあるのが嬉しい。これはトゥーレーヌのル・プティオ。ソーヴィニヨンのスッキリした後口にみずみずしく爽やかな果実味。ボリュームはあるけど飲みやすい1本。



新玉ねぎピッツア。これが大ヒット！てんこ盛りにのった新玉ねぎの濃厚な甘みにケッパーの酸味の程よいアクセント。今しか味わえない旬のごちそう！生地も小麦の香り豊かで、もちもち加減も好み。



スイーツロータスの自分的楽しみだった、蓮根ピッツア。ジェノベーゼソースとあわせてあるのが面白い。松の実の香ばしさとバジルの清々しい香りが、蓮根をオシャレに彩ります。こんな食べ方もあるのか、と面白かった。



安部総理もお気に入りという野沢菜ピザは不思議な和の風味。熱で溶けた胡麻豆腐がさっぱりしたチーズのようで、野沢菜の独特の風味にまろやかな胡麻ソース、ぷちぷちのエゴマ食感のハーモニーがグッド。



5枚限定の季節のデザートピッツア。苺とオレンジだったので、-half&-halfにしました。他のピッツアより生地が薄めで、フルーツの風味を引き出していました。



メたはずですが、まだ食べられるね！と、さらにフキノトウと青海苔のモッツアレラの-halfを追加オーダー。青のりは予想よりちょっと磯臭さたたって残念でしたが、名残のふきのとうはほろ苦さとアンチョビの塩気、そしてモッツアレラのコクがマッチしていて美味しかった。ピッツェリアでこだわりの野菜をたっぷり食べられるって、かなり魅力的！



ミントティでさっぱりメ。

こちらの、野菜を上手に使ったオリジナルのピッツアのメニューは、とても勉強にもなります。

野菜の美味しさを殺さず、最大限に活かすように
生地と野菜を上手につなげ調和させる調味料や味付けは、
野菜好きでないと思いつかないアイデア。

純粋にナポリピッツアとして考えると、他にも美味しいお店はあるけど、
これだけ、こだわりの野菜をバラエティ豊かに
美味しく食べさせてくれるピッツアのお店はそうそうありません。
自然派ワインやベルギービールが豊富なのもポイント高し。

蔦に覆われたエントランスの、上原らしい隠れ家感と、
コンクリート打ちっばなしのオシャレな内装の中、
スタッフの方たちもとても感じよく、人気も納得です。

ピッツアはいずれもハーフ&ハーフに対応してくれ、8カットまで切ってくれるので、
一番効率よく色々食べられるのは4人で来て、
全部ハーフ&ハーフにして1切れずつ食べるのかな？
今回は6人でしたが、次回は4の倍数で行きますw

楽しい夜をごちそうさまでした♪



レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)