

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.05.20.2015

★ぬる爛で天ぷら会！@登良屋

日本酒好き女子の会「おちゃけの会」のメンバー6人で

「ぬる爛で天ぷら会」やりました！

場所は、メンバーの一人が常連の伊勢佐木町の老舗天ぷら屋、登良屋さん。



創業50年の歴史を感じさせ、昭和情緒漂う、いいカンジの佇まい！



乾杯は、軽くウーロン杯で。ビール組はサッポロビール。アサヒ、キリン、サッポロと、そろっていましたw



お造り盛り合わせ。ほどよく脂ののったワラサ、コリコリのヒラメ、ねっとり甘く舌にからみつくアオリイカ。肉厚で食べ応えのあるカットは、ややもすると色気のない豪快な盛り付けになりそうなのですが、なんともそそる美しい仕上げが天晴れ。



常連友達の持ち込みお酒。これがどちらも、私の好みストライク！ふっくらやわらかく華やかでフルーティー。飲みやす過ぎてくいくいきました！



トコブシ煮も絶品！ほろ苦い肝もフレッシュで美味。



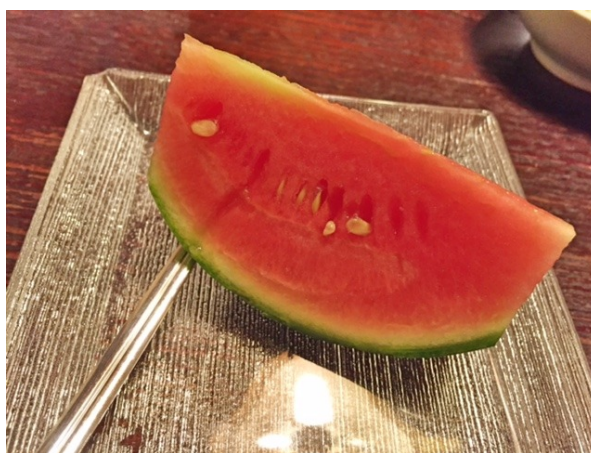
キンキの煮付け。甘さ、辛さのバランスや味の通り方が絶妙。



いよいよ真打ち！天ぷら盛り合わせに車エビを追加しました。香り高いごま油の黄金の衣は、薄め。気持ちよいほどサクサクの衣の中には、みずみずしくジューシーな新鮮素材たち。キス、アナゴ、イカ、ししとう、かぼちゃ、なす、まいたけを、いずれも甘めの天つゆ+大根おろしで。野菜も魚介も素晴らしかった。そして、ごはんも美味しかった！



これには、白鹿のぬる爛をあわせました。



デザートは、ハシリのスイカちゃん！

噂にたがわず、クオリティ高いお店でした！
 久しぶりに美味しいと思える江戸前天ぷらをいただき、大満足！
 揚げ加減はいずれも申し分なく、
 お刺身や煮魚が美味しいのもポイント高い。

風情ある雰囲気もよかった。
 店内には、なんと黒電話があるのです♪
 きゅんとしちやいましたw

関内はかなり遠い遠足でしたが、是非また来たいお店。
次回は友達オススメの「つみれ汁」も食べなきゃ！

美味しいもの&お酒大好きな仲間での天ぷら会、
楽しく美味しい夜でした！



二次会は、モヒートを飲みながら、余韻を楽しみました♪

レストラン☆蕎麦/天ぷら/鮨

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)