

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.05.28.2015

★鮎パテLOVE! @レストランコバヤシ

食べることに人並ならぬ情熱をもつ、食いしん坊の女子チーム6人で、平井の「レストランコバヤシ」を襲撃。



シャンパンで乾杯!



予約していた、今年初の鮎パテいただきました！コバヤシさんでも本日がお初とのこと。かなりほろ苦さを残した、ねっとり濃厚なパテに、甘く爽やかなメロンのパートドフリユイ、きゅうりとウイキョウのサラダがよく合いました！内臓の旨味がぎゅうっと凝縮されているのに、丁寧に脂を取り除いているため、全く臭みないのが感動。



勝浦産鰹の燻製マリネはオレンジ風味の茄子ソースで。肉厚でむっちりむちりの鰹をオレンジの甘やかな香りに華やかに彩り、絵画のようにアートな一品に！



九十九里浜産ハマグリとホッキ貝とムール貝の冷製白ワイン蒸しは、ビーツを詰めたフレッシュチーズとじゃがいものムース、そして パパイヤと共に。ふっくらむっちり、ビミョウに風味の違う3種の貝の食べ比べが嬉しい！



メインのお魚にもお肉にも合う、とシェフおすすめのピノ。ア
 ロース・コルトン2000。飲み口優しく、かすかにスパイシー
 で、かなり好みでした！



豚の血と鶏レバーのパテは、ほの甘いホイップクリームにサクサクのパイを添えて。パテの上ののった、カソナードでキャラメリゼされたこんがりバナナは、サラマンジェのブーダンノワールを彷彿させますが、もっと軽やかで、ピノにマッチ！



お魚は、広島産真鯛のポワレ 夏野菜のスイカ煮込み添え
 ペルノーソース。トマトの代わりにスイカとカンパリを使ったと
 いうラタトゥイユの優しい甘酸っぱさが、なんとも夏らしく美味
 しかった！



お肉は北海道産仔羊のロースト。こちらは一頭買いてとの
 ことで、一皿でもも、ロース、横隔膜、トリツパ、レバー、腎
 臓、など様々な部位が味わえるのが魅力！1人分と思えない
 ボリュームに、みな歓声♪6人で半頭分使ったらしいです
 w羊の横隔膜って初めていただいたかも！！



お皿のソースは、もちろんパンでシツカリぬぐって。このひと
 つめの自家製パンも、次からのセミオーダーというパンもと
 っても美味しかった。



デザートはフォンダンショコラをチョイス。とろ～り流れるブランデーののきいたビターなチョコにココナッツのシャーベットが意外なほどハマる。

実は、10数年ぶりのコバヤシさんでした。
洗練された盛り付けも美しいお料理の印象は、昔と変わらず。
たっぷりいただいたのに、「ガッツリ」だけど「ドッシリ」でないので、全く胃にもたれず、軽やかな食後。
美味しいだけでなく、アットホームな雰囲気とホスピタリティーは本当に居心地よく楽しい時間を過ごさせていただきました。

小林シェフ、ごちそうさまでした！



ミニアルデーズは、牛蒡のわらび餅に焼き立てクッキー、ひとくちガトーショコラ。コーヒーと。



幸せすぎる昼下がり。食いしん坊な仲間と共にすごす至福のランチタイムでした！



シェフ、スタッフのみなさま、ありがとうございました！

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)