

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.05.04.2015

★初夏のビストロ女子会♪

5月に入りました！

ゴールデンウィーク無視で、レッスンに励む日々w

今月の料理教室メニューはビストロメニュー。

ということで、最近なんとなくお食事会もビストロづいています。

昨日夜は、教室の後に、桜新町のいきつけのビストロ ANJU (Click!) へ。



ワサビのきいた、カンパチ漬けのとろろ和えのアミューズからスタートし、



無農薬野菜と釜揚げしらすのサラダ。シンプルな醤油ベースのドレッシングですが、シラスの塩気と旨味がアクセントの、無駄なく洗練された飽きない味わい。なんといってもこちらの野菜自体が瑞々しく新鮮で、とっても美味しいのです。



前菜盛り合わせ。木の芽味噌で和えた豆乳ムースの筍・ウド・カブの冷菜は春の味覚がいっぱい！ガスパチョに北海道放牧牛のリコッタチーズも美味しかった！



新潟産 本鱈と天使の海老のタルタル。ぷりぷりの天使の海老に負けず弾力のある本鱈！海の幸の旨味のバトルが口中で炸裂！



里芋とゴボウの唐揚げにきんぴら。野菜の滋味がカラダにしみる～。畑の香りのする力強い牛蒡の味わい、ワインにもあいます！



メは、筍と地鶏スモークのオイルパスタ、ドングリ黒豚とポルチーニのトマトパスタ、本鱧焼きと黒豚のネギ炒飯とガッツリ！筍と地鶏スモークが美味しかった！



アルザスの自然派の作り手として有名なマルク・テンペのクレマンにやはりビオのコートデュローズ。どちらも好み。コー

★初夏のビストロ女子会♪ | MINA/sweets lotus
トデュローヌはふっくらふくよかでお花の香りに癒され、クワイ
クイいけました。



みなさま、おつかれさまでした♪楽しいメンバーでのGW飲
みでした！

レッスン後の爽やかな気持ちでのお食事会。
気がついたら4時間半以上も盛り上がってました！
素材にとことんこだわった旬のお料理、じっくり堪能しました！

そして先日は、お気に入りのたまプラのビストロ、
Lâ Tache de Rouge (Click!) でワイン女子会！



こちらのマスト、根菜グレッグに、富山湾内のホタルイカ・タコ・たんぼぼのサラダ。突き出しのオリーブマリネも美味しく、瓶で売ってくださるので、いつも帰りに買ってしまいます

w



程塚椎茸入りのパテドカンパーニュ 雪の下人蔘サラダ添え、ズワイガニの雲丹のガトー仕立て アボカドソース。パテカン、椎茸感はあまりなかったかなw



ホワイトアスパラと鬼アサリの白ワイン蒸し、白海老のフリット。いずれもワインがすすむ君！はまぐり以上にぷくら大ぶりの鬼アサリ、美味しかった！



リードヴォーと春キャベツのフリカッセは、写真を撮り忘れ> <。メインは、フランス産鴨胸肉のロースト 金柑ソース…と、肉も魚介も野菜も満遍なく、ガッツリいただきました！



デザートはあつあつのビスキュイ「ショコラとバニラアイス。



泡の後はアルザスのピノグリ、そしてマデラ酒で幸せな夜！

たまプラーザ駅から15分歩く、立地は良いとは言えない場所ですが、いつも満席なのが納得の、すべてにレベルの高いお店です。季節に一度は通いたくなるお店のひとつ。

どちらも、料理ワイン共に美味しく女子会にぴったりの大好きなお店。ビストロ女子会、5月も好調です♪

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](#)