

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.06.05.2015

★パクチー・デトックス！

今週は、パクチー摂取率が異様に高いように思いますw

先日は、肉食女子チームで三茶の「ラム&パクチー」(Click!) で、
ラムパク祭りでした！



突き出しの生パクチとともに、パクチーモヒートで乾杯！気合入れて、前回購入したラムパクトシャツで来ましたよ～♪



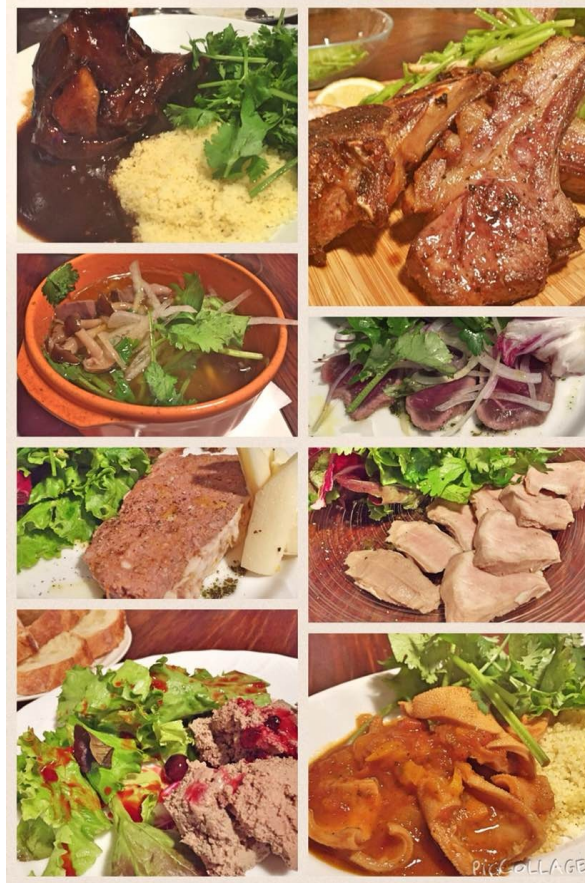
パクチー系のおつまみ次々！青パパイヤとアボカドとパクチーサラダ、パクチーのベリードレッシングサラダ、パクチーマッシュポテト、干豆腐のパクチーサラダ、パク根のキンピラ...



なんと青々としたテーブルでしょうw



ラムパクリス、海老のアボカド パクチーディップ&チップス、赤海老のパクチーガーリックシュリンプ、、、とちょっとたんぱく質や炭水化物もプラスして、おなかにたまり系もw



さて、これまではパクチーで前菜コース。これからが、ラムで本番です！ラムスネ肉の煮込みクスクス添え、ラムチョップ炭火焼き、ラムハツのアヒージョ、ラムロースのカルパッチョ、ラムのパテ、ラムタンの燻製、ラムレバーペースト、マトトリッパ煮込み、、、めくるめくラムワールド！！



散々飲んだ後は、塩キャラメルアイス パクチーソースで
✂！

これでもかと、パクチーとラム食べました！

この日はシェフ不在ということもあったと思いますが、
お料理がちょっと残念なモノがちらほらと・・・
「特化することに意義」ではなく、
特化したモノでここでしか食べられない、そして美味しいお料理を食べたいな。
とはいえ、ラムとパクチーを思いきり食べたい時には、いいお店。
次回に期待、です。

そして昨夜は、日本最古の現存する地下街、浅草地下街にたたずむ
ベトナムビストロ、オーセンティックさん (Click!) が松戸に移転ときいて、
エスニック好きで、襲撃。
7人女子でカウンターを貸し切りしました。



生春巻き。ニャクナムベースのヌクチャムではなく、かといってミレイのような濃厚な味噌だれとも違う、ここならではの自家製ピーナッツ味噌だれが美味しいのです。



自家製揚げ春巻き たっぶりのハーブで巻いてたべます。こちらのお店はゴイクンより揚げの方がさらにレベル高い気がします。



ゴイ・ガー。蒸し鶏とキャベツ、ハーブのサラダ。単品だとラストオーダーの大好きなメニュー。甘酸っぱい辛さが絶妙で、これぞベトナム料理だな〜、と箸が止まらなくなる一品。



間引きメロン、未熟杏、青マンゴーの甘酸っぱいベトナムスープ。今日のヒットは、これ！フルーツの甘さ、爽やかさを活かした、なんともクセになる味！



空芯菜と空豆の腐乳炒め。ここの腐乳炒めも大好き！腐乳のコクと旨味がしっかりと野菜にまわっているけれど、塩っぱすぎず、いくらでも食べられます！



ベトナム蛤のレモングラス蒸し。こちらも安定の美味しさ。蛤のエキスにレモングラスの清々しい香りと風味の溶けたスープはごくごくと瞬殺！



茨城県産天然あいなめの揚げもの 原木しいたけと香菜のあんがたっぷりかかっています。あいなめもハーブのソースも美味しかったけど、小骨をりながら一尾を7等分にして分けるのが・・・正直かなり大変で、ちょっと泣きそうになりました

w



ベトナムマーボー豆腐。ジャスミンライスと。パクチーモリモリのった甘めのマーボーはジャスミンライスによくあうけど、マーボー豆腐はやっぱりガツンと花椒のきいた四川風が好きだな～(笑)



マンゴーとあんず、いちご、びわの冷たいチェーで、さっぱり
メ！

本日は、スペシャルおまかせコースでした。

久々に来て一番食べたかった、
豚挽肉のレモングラスそばご飯や
大好きなフォーが出なかったのは残念だったけど、
全体的には概ね満足！
夏はやっぱり、エスニックが美味しい。

松戸からも徒歩では厳しい、という次の移転先は
なかなか行けそうにないので、
移転前に行けて、よかった。
お誘いいただいた友達に感謝。

それにしても今週は、かな〜りデトックスしました♪
ココロもカラダもスッキリで、
忙しい6月前半、引き続きがんばろう！！

レストラン☆エスニック

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)