

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.07.15.2015

★夏のワイン女子会！

茗荷谷のワインバー、ティプシーズ時代からお世話になっていた
りえさんの新天地出発のお祝いに神楽坂へ！



新しいステージは、山梨の丸藤酒造直営のビストロです。



突き出しは山梨信玄豚のリエット。りえさんオススメの泡で乾杯！貴重だという、エチュード ルバイヤート2013。キリツと辛口ですが、優しいバニラの香りと甘い余韻。繊細な泡立ちが舌にひんやり心地良い。



こちらの前菜盛り合わせはりえさんからのサービス♪鯛のエスカベッシュ、豚のコラーゲンテリーヌ、ナスのマリネ生ハムのせ。



甲州名物のアワビの煮貝コロッケ。エスカルゴバター風味の白ワインにあうコロッケ。



泡の次は白！ルバイヤート甲州シュール・リー 2013。こ、これは…ボディはあるけど、フルーティーで爽やかで、ゴクゴク飲めちゃう危ない系！w



八ヶ岳伊藤農園野菜のサラダ かにみそソース。蟹味噌のリッチな風味のバーニャカウダソースに新鮮な野菜たっぷり。



こちらも甲州名物、鶏もつ煮込み。こちらは赤がススム君！



国産レモンのパスタ。ねっとりフルーティーなオリーブ油のからんだ爽やかなレモン香るパスタ。



偶然お店にいらした知り合いの方に、美しい薔薇色のロゼをごちそうになり、ハッピー！



デザート、私は「クリームチーズのプリン仕立て」に。名前の通り！これ、見た目はクラシカルなプリンなのに、食べるとシツカリクリチの濃厚な風味。意外性があって美味しかったです。



りえさん、おめでとう！みんなでプレゼントしたお花は、りえさんイメージの元気カラー！

ティブシーズでは、20席をたった一人で切り盛りしていたりえさん。
こちらでは、シェフお一人、ソムリエさんと一緒にホールを担当。
変わらぬ素敵な笑顔と極め細やかな接客で、
居心地よい空間を楽しむことができました。

ルバイヤートだけでなく、フランスやイタリアンのワインも
センスよいラインナップでそろっていて、
お酒もお料理もコスパよし。
神楽坂はアクセス良くはないけれど、また訪れたいな。

ごちそうさまでした♪

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](#)