

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.08.13.2015

★暑気払いベトナム女子会

半年ぶりの蒲田のミレイで、暑気払いベトナム女子会しました。  
ベトナム料理好きなお店はいろいろありますが  
やはりこちらがトータルで一番のお気に入り。



モヒートでかんぱい！ビール苦手な私のこの季節のエスニックはモヒートと合わせるのが好き♪1杯目は普通のモヒート、2杯目はマリブモヒートにしましたw



海老の生春巻き。濃厚な味噌だれでいただくばつんぱつんに巻かれた美しい生春巻き。具がぎゅうっとつまって、皮もつると美味しい。自分で巻くところには行かない、熟練のワザ。



揚げ春巻き。一口サイズでいただける、こちらのマストの一品。サクサクの皮をかむと、あつあつの具がじゅわっと口に広がります。サニーレタスでハーブと一緒に巻いてニャクチャムにつけて。



牛肉とレモングラスのサラダ。これも絶対頼むメニューのひとつ。温かく柔らかな牛肉に、紫玉ねぎ、パクチー、セロリとハーブたっぷり、そしてレモングラスの爽やかな香り！甘酸っぱい辛さが絶妙で、ピーナッツとフライドオニオンのトッピングが香ばしいアクセントとなって、ベトナム料理の醍醐味が味わえるメニュー。



バンセオ。パリパリのココナッツミルク香る米粉の皮はカットしにくいのが難点ですが、具ごと葉っぱで包んでたっぶりのハーブと一緒にニャクチャムにつけてパクリと食べると、得も言われぬ美味しさ。



バンミー。4人でくると、このバンミーやバンセオがかるうじて、しかもちょうどよい分量に分けられるのがよいのです。唐辛子のシャープな辛さが夏に美味しい。



バンコット。バンセオとほぼ同じ材料のはずなのに、全く食感の違う形状のお料理になるのが面白い。ココナッツミルクの優しい甘みとターメリックの独特の味わいをぶりぶりの海老と一緒に一口に頬ばります。このメニューは置いている店が少ないので嬉しい。



茄子と春雨炒め。こちらの茄子メニューにハズレなし！ほどよく油のまわったふわふわの茄子にちゆるちゆるの春雨。別添えのたれを軽くかけていただきます。



海老のレモングラス煮込み。この日はちょっと塩気が強かったけど、海老にからんだレモングラスの特有の風味がたまらない一品。



デザートは龍眼のチェーに。乾燥の龍眼と生の龍眼に、ナタデココや寒天も入った、夏にぴったりのサッパリしたヘルシーなチェー。

サービスの冷たい蓮茶でめて、満足！

数あるエスニックの中でも  
シンプルでハーブたっぷり、見た目も味も優しいベトナム料理。  
食後カラダがスッキリするし、  
お腹いっぱい食べても罪悪感がありませんw

来週は大久保の「ベトナムちゃん」に行く予定。  
一週間に一度くらいの割合でベトナム料理を食べると  
体内がデトックスされる気がします♪♪

レストラン☆エスニック

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)