

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

### Sat.08.15.2015

★並木組・真夏の夜の大会@ビストロ魚藍

フードジャーナリスト並木麻輝子先生と並木組の御用達、  
白金高輪の「ビストロGyoran魚藍」が、  
お店拡張に伴い、来週18日に八丁堀に移転します。  
ということで昨夜は、プレオープンに先駆けた貸し切りレセプションパーティ  
「並木組・真夏の夜の大会」が行われました。



八丁堀から徒歩5分。羽立シェフが以前総料理長を務めていた「オザミ」の有楽町店に似た、フランスの街角にありそうなオシャレなお店です！



並木先生と並木組で贈ったお花。



組長の音頭で、かんぱ〜い！



アミューズは、牡蠣のバスク風が1人一個。冷菜と思いきや、温かな牡蠣にパプリカ、トマト、玉ねぎなど夏野菜にフルーティーなオリーブ油。バジルが爽やかに香りスープには自家製パンをじっくり吸わせて美味しくいただきました。



冷製フォアグラの赤ワイン煮。ひんやり上品、ねっとりまるやかなフォアグラと脂の甘み。ワインなくしていただけませんw添えの白ゴーヤやコリンキー、オクラなどの野菜も美味しかった。



長野産夏鹿のテリーヌ。アッサリしているけれど味はシッカリと濃い夏鹿の特質が見事にでていました。ほんのり野趣を感じ、噛むほどに美味しい、でも軽やかな鹿の旨味に、サンドされたフォアグラのマリーアージュもお見事。自ら猟もする羽立シェフお得意のジビエものは、やはり間違えなし。



フランス産エスカルゴのブルゴーニュ風。香草の香り濃厚なエスカルゴ。ガーリックが食欲そそります！



ブルターニュ産オマールエビのブイヤベース。こちらのスペシャリテ、オマール海老は、期待を裏切らず肉厚、ぷりっぷりで甘！味噌のしみでたスープも絶品でした。



熊本産馬肉のタルタル。さっぱりしながら深い旨味のある馬肉ちゃん。サクッふわっのポテトフライが意外なほど美味しかったw



仔鹿の炭火焼。カット前に立派なもの塊を見せてくれました。弾力あって瑞々しい鹿肉でした！完璧な火入れに脱帽。



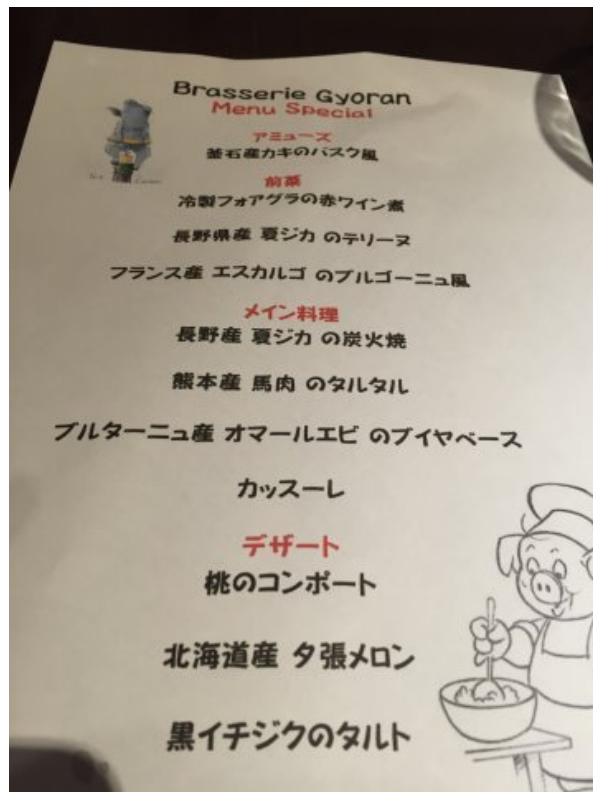
カスレ。これは、鴨肉一口に白いんげん豆2粒ずつくらいだったので、美味しくはあったけど、正直味がよくわからなかった(笑)



デザートは、桃のコンポート、北海道産 夕張メロン、黒無花果のタルト。こちらもシェアでいただきました。メロンは・・・美味しかったけれど、ビストロのデザートの1品としていかがなものか？せめてアイスでも添えてあれば。



白、白、赤・・・と飲み、いい気持ち！！



食いしん坊集団にふさわしい、盛り沢山なメニュー、ごちそうさまでした！



毎年参加していた組の新年会にも今年は行けなかったのが、  
久しぶりに出た組の集会でした。みんな変わらずおいしん坊  
でした(笑)。

そして、久しぶりの魚藍さん。

今回は着席でのコースで、メインと前菜は各テーブルでシェアだったので、  
モノによってはきちんと味わえない少量で、  
わかりにくかったものもありましたが、  
白金時代と変わらず  
ビストロらしい力強さはありながらも重すぎず濃すぎず、  
誰が食べても納得の美味しさだったと思います。

以前のカウンターメインのお店より格段に広くなり、開放的で、  
さらにブラッスリーらしくつろげる雰囲気でした。

八丁堀は遠いけれど、リピして、  
今度はきちんと食べてみたいな。  
秋になったらシェフ得意のジビエも楽しみです！

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](#)