

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.08.26.2015

★雲丹まみれの夜@海栗屋

昨夜は、2ヶ月前から楽しみにしていたウニの会でした！
下北の海栗屋さんで、ウニ尽くしのスペシャルコースを予約。



スタートは、丸ごと無添加雲丹。くさみなく、濃厚なウニの旨味がお口でとけます。何もつけなくても美味しい。



季節の前菜盛り合わせ。メサバ、野菜のマリネ、卵焼き2種。ひとつは関東の出し巻き、もうひとつはすり身入りの甘い関西風。私はやっぱり出し巻き派ですw



予約してくれた友達が女将の呑み友だったので、サービスにマグロのお造り盛り合わせ登場。様々な部位を楽しめる贅沢な盛り合わせでした！どれも肉厚で食べ応え抜群。中央の皮ポン酢和えはコリコリと歯ごたえあり、日本酒のアテにピッタリでした！



18種類の欲張りサラダにさわらの西京焼き。こちらは野菜にこだわりがあるようで、野菜の味が濃くシッカリしていて、カラダが喜ぶ瑞々しさでした。黒胡麻のさっぱりしたドレッシングがからまり、トッピングのカリカリの揚げ玉ねぎがアクセント。



雲丹のコロケ。サクサクの衣をかむとウニの甘いクリームがとろけ出ます。



日本酒もすすみます！私は、大好きな水鯨の中取り 特別純米を。



おまかせ利き酒セットは、頼む客ごとに違うものが出てくるので、みんなで回して10種以上楽しみました！澤の井、小倉山、美丈夫、などなど！



最後は、名物の雲丹しゃぶ！ウニの出汁にさらにウニを入れて、水菜と長ねぎをどっさりいれて、、、



海老の頭も投入して、海老エキスも追加した後、海鮮をしゃぶしゃぶ。



ぶりぶりの海老も美味しかったけど、意外にもサーモンがヒットでした！予想ほどスープは濃厚でなく、上品な感じ。



×は、雲丹雑炊。雲丹の出しに甲殻のお出しも贅沢にかけ合わされた贅沢なスープがしみ込んだごはん！これはとっても美味しかった！



そして、誕生日近い友達が2名いたので、お誕生日プレートが！揚げたパウムクーヘンにアイス。揚げパームはもっちりしていた不思議な食感、初めての味でしたw

ウニにまみれて満足でしたw

牡蠣尽くしにはあまりそそられないけれど
雲丹尽くしは珍しいし、プリン体LOVERには刺さります。

下北という立地を考えると
コスパ的には高くはないかな。
(たぶん、ウニが食べたければ、アラカルトの方がリーズナブル)

海鮮もやや臭みあるものもありましたが、
最初の雲丹と最後の雑炊は、とても美味しかった。

嬉しかったのは、野菜も美味しかったことと
日本酒がけっこうあったこと。

このお店の魅力は、雲丹メニュー以上に人かな。
なんといっても、女将が明るく楽しい方で、
厨房の大将もとても気さくで感じよい。
けっこうこの女将や大将に会いに来たくて通う常連さんも多いのでは。
人って大事だな～。

私も、今度はカウンターでアラカルトで雲丹をつまみながら
日本酒ちびちび、という大人な感じで、リピしてみようかな。

雲丹尽くし、ごちそうさまでした！
当分雲丹は食べなくて大丈夫ですw

[レストラン☆和食](#)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)