

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

### Fri.08.28.2015

★さようなら、レスキャリエ@恵比寿

来月13日で恵比寿のお店をクローズし  
奥沢のパン屋、クピドとコラボで新しいステージに羽ばたく  
大好きなビストロ、レスキャリエ (Click!)。

昨夜は、食いしん坊仲間と  
恵比寿最後のレスキャリエごはんを食べに行ってきました！



乾杯は、オーガニックのペティアン。スカッと爽やかで夏らしく、でも旨味や深みもあって余韻もあり、期待以上に美味しかった！



シャルキュトリー盛り合わせ。ホロホロ鳥とフォアグラのテリーヌ、パテドカンパーニュ、マッシュポテトにのせたブータンノワール、レモンコンフィのせ無花果生ハム、自家製のシュークルート、プロヴァンスのオリーブ。こちらのシャルキュトリーは、ワインがすすむけど、決して濃厚すぎないので、いつまでも食べ続けたい味。ギリギリに抑えられた野趣に、上品な後口。優しさの中に力強さもあって大好き！



鮎の燻製サラダ。レギュラーの鮎を追加して、鮎半身を4人で分けられるようにしていただきました。香ばしくスモークされた鮎に、ほろ苦いワタ。この季節には毎年必ずオーダーするメニュー。相変わらず美味しいです。



パクチーサラダ。長ねぎ入りでさっぱりシンプル。箸休めデトックスwビストロなのにこういうのがメニューにあるのもユニーク。



シェフからのサービス。帆立のブルスケッタ。サワークリームに肉厚で甘い帆立、パクチーの組み合わせがナイス！



仔鴨胸肉のキャラメリゼロースト。しっとり弾力ある仔鴨に、甘苦い大人味のキャラメルソースがツボ！



夏野菜と仔羊のモロッコ風クスクス。野菜もロゼ色のラムも美味しい！自家製ハリッサをつけると止まりません。後半は、スープドボワソンをかけて。しみしみのクスクスがたまらな〜い！



デザートは、生チョコケーキにスパイスのアイスクリーム。アイスは本当は別メニューの添えでしたが、我がまま言ってドッキングしてもらいました♪

どれも本当に美味しかった！  
シャルキュトリーはじめ、こちらのお味は、軽すぎず重すぎず、すべてが絶妙で私の好みどストライク。

今度のお店は厨房もハコも小さくなって、カウンターメインなので同じお料理が食べられないかも！と、心配していましたが、そんなこともないらしい。よかった！

アッキーシェフ、ごちそうさまでした。  
奥沢での新しいステージも、楽しみにしています！

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](#)