

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

### Fri.09.18.2015

★モダンガストロノミーを食す！@セララバアド

昨夜は、代々木上原から徒歩10分の隠れ場、  
巷で話題のセララバアドで女子会。

予約がとれないことでも知られるこちらのお席  
天然酵母パンのカリスマ、まこりんこと高橋雅子さんがとってくれました！

かのエルブジやノーマ、サンパウといったレジェンド的な名店で修業した橋本シェフの奏でる、  
遊び心いっぱいの最新モダンガストロノミーと聞けば、  
期待しないわけにはいきません。

住宅街を迷いながらたどり着くと、  
コンクリ打ちっばなしのいかにも上原っぽい外観に、  
石畳のエントランス、  
店内は、北欧系のモダンなインテリア、  
テーブルの上には、白樺の木のキャンドル立て。  
東京カレンダーな雰囲気ですw

シャンパンで乾杯後、めくるめく幻想の世界がスタート！

(ちなみに店内の客が全員そろわないと、スタートしません。遅刻は厳禁！)



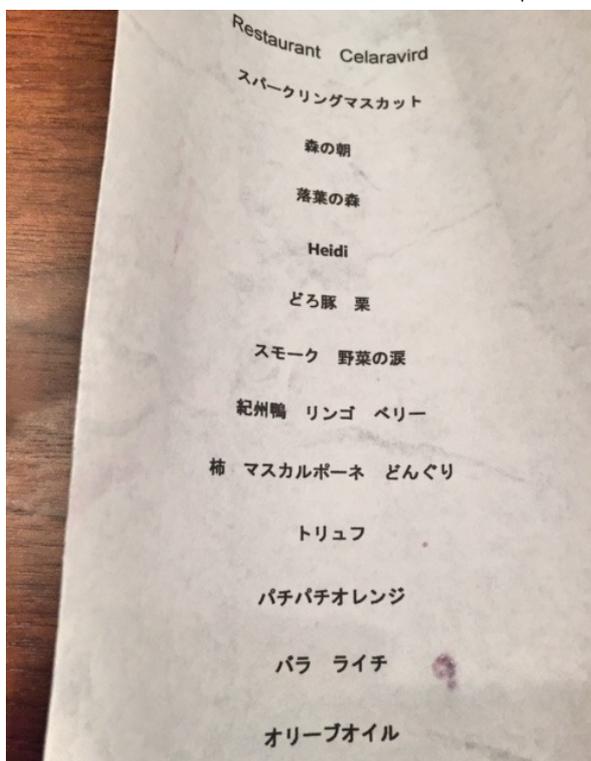
1つ目「森の朝」。コケに見立てたという、液体窒素で凍らせたアボカド。石とか小枝とか周りに色々小道具がありますが、食べられるのはこれだけなので、間違えないように気をつけなくては、ですw



2つ目「スパークリングマスカット」。マスカットとマスカットワインのジュレ。涼やかで可愛い一品。



3つ目「落葉の森」。これはインパクトある！木枠のガラスの箱の上には、豚さんがトリュフのボウル狙っている設定？トリュフ香る豚足コロケ、果実に見立てたフォアグラと白レバーのムース。銀杏やアスパラもちりばめられていて、見ただけで楽しい童話の世界。1人にひとつ(1箱?)これを作る手間を思うと、頭が下がります^^;



食べ終わってガラスの箱の蓋をあけると、代々木公園で採ったという落ち葉やどんぐりの中からメニュー表が。といっても、なんだかわからない、単語だけの暗号のようなメニュー名ですが^^;



4つ目「Heidi」。ハイジが食べるのをイメージしたのか？清水牧場の山のチーズ、鶏出汁でとったきのこのスープにヒバの葉のオイル、マカデミアナッツのスライスがハハリ。この木の器がほしい～！



5つ目「どろ豚 栗。」泥豚と栗のカルドツソ。スペインのリゾットですね。グリーンはニンニクの葉のソース。2口で終わって、寂し過ぎる。これはもうちょっと食べたい！



ここで、ダッチオーブンで焼き上げた焼き立ての自家製パンの登場。バルサミコ酢を浮かせたスペインのオリーブ油をつけて。



6つ目「スモーク 野菜の涙」。ガラスの瓶の中には帆立、茄子、揚げたズッキーニのスモーク。燻製の煙を閉じ込めて瞬間燻製させてあり、あけるとふわりとスモーキーな香り。下に沈んでいる涙は野菜の蒸し汁。



7つ目「紀州鴨 リンゴ ベリー」。紀州鴨にりんごピューレとベリーソース。サルナシやネギも添えてあります。お皿の右側に極端に寄っている偏りすぎた盛り付け方は、中心に何か後でくるのか?!と余計な期待をあおりますw



8つ目はデザート。「柿 マスカルポーネ どんぐり」。どんぐりのアイスに柿とマスカルポーネのエスプーマ。



最後の4品。メリーゴーランドのような缶(D&Dですって！)をあけるとカカオニブの上に小菓子が4種。「トリュフ」「パチパチオレンジ」「バラ ライチ」「オリーブオイル」。トリュフのトリュフにパチパチオレンジをチョコでコーティングしたオレンジレット、オリーブオイルのパー・トド・フリユイに、イスパハンのマカロン。

食事中は、なんだか、アリスの国に迷い込んだような、不思議な気持ちでした！  
個性あふれるメンバーでの女子会にぴったりの、五感を刺激するワクワクなスパニッシュのストーリー。サプライズがちりばめられていて、楽しめました。

エンターテイメントあふれる演出ですが、奇をてらい過ぎてると思わせないのは味もおそろかにしていないから。

このコースで6800円(+コペルト500円)ときくと、コスパよい！と思ったのですがオプションがいちいちかかる(水やカフェも別料金など)ので最終的にCPは普通かな。  
かなりポーション小さいので、男性は満足できないのでは？とも思います(私は正直ちょっと足りなかったw)

お酒が強い友達は酒ペアリング(白、日本酒、赤、赤)4500円つけていました。少なめコースで3000円は、それほど量は変わらず1500円もお値打ちなので、それほど飲んでなければこっちの方がよいかも？

ここは、友達の誕生日などサプライズに連れて行きたい類のお店かな。  
お料理以前に、芸術作品。  
女子会では盛り上がること必至ですw  
分子ガストロノミーに興味ある人は、行く価値あり！  
(私は文系なので、二酸化炭素、とか窒素、とか言われてもイマイチ食指が動きませんw)

好みでいうと、このご近所のカウンターバル、アルドアックの方が素直にはいってきますがあくまでも文系の私の好みw

が！なんだかんだ言っても、お料理の味は、繊細で美味しかったです。  
イワシの美味しい大衆的な市ヶ谷のバルも大好きだけどたまには、最新のモダンガストロノミーも勉強しなくては^^;  
実際、色々勉強になりました☆

ごちそうさまでした♪

レストラン☆スペイン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

