

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.09.02.2015

★ラム×ラムな夜！

昨夜は、2ヶ月前から楽しみにしていた、羊女子会@東京穆斯林飯店
会場は、ディーブな街、錦糸町。

ハラール対応の中華レストラン、という珍しいコンセプトのお店です。



最初は野菜の前菜えで肩慣らし。、干豆腐、ピーナッツとセロリの冷菜、パクチーサラダ。ピーマンがたっぷり入ったパクチーサラダが女子たちに大好評！



さて、いよいよ羊尽くし大会の幕開けです。こちらはメニューが多いので、今回は自分的マストのものをピンポイントでオーダー。まずは羊肉水餃子。もちもちの皮をかむと、羊エキスしたたります。定番ですが、はずせません。



羊シューマイ。水餃子はよくありますが、羊のシューマイは珍しい。でも、こちらのシューマイは羊の旨味がぎゅっと詰まって、クセになるお味。かなりお気に入り！



羊肉モツスープ。ミルキーで優しい味わいの中に力強い羊のエッセンス。麺を入れても美味しそう、これまたあと引くスープなのです。ここのスープメニューの中ではこれがダントツ好き。



ラム肉串。なんといってもこれです！クミンがバリバリにきいた、スパイシーさがクセになるラム肉。メニューには他にもラム肉のクミン炒めとか、似たような感じのものがイロイロありますが、これがシンプルズベスト！ラムのパワフルな旨味、美味しさをダイレクトに味わえる逸品。これがなんと1本150円…毎回感動です。



ラムのスペアリブ。これも必須の一品。ニクニクしいけどジューシーで柔らかなお肉が思いがけずたくさん付いていて、夢中でむしゃぶりついでしまいます。



肉付き羊骨のマーラー鍋。辛いけれど、色ほどではなく、かろうじて飲める辛さw羊のエキスが全体にしみわたった、羊好きならダイブしたくなる、羊感あふれるスープ。肉付き羊のほか、白菜やきのこなど野菜も入っています。欲を言えば、もう少したくさん野菜があると嬉しい。



♫は、ラム肉釜めし！ラムの油がまわってつやつやと光り輝くごはん。単体でも美味しいけれど、これに鍋のスープをかけると、もう箸が止まりません。

いろいろなアプローチでの羊さんを満喫し、
この夜も思う存分、羊にまみれました！

中国に5年住んでいた友達は「懐かしい味！」の連発。
羊好き仲間がみな大満足してくれ、ほっとする。

今回4人で行きましたが、
数や量も取り分けやすく、この人数がやはり一番いいかも。

味坊も好きだけど、今のところ羊中華では私のNO.1かな。
羊補給したい時は、こちらがオススメです！！



勢いづいて、二次会是用賀のバーへみなさんをお連れしました。

ラム肉の次はラム酒！
ラムコンシェルジュのバーテンダーさんの作るラムカクテルをみんなで堪能。
ラム×ラムの素晴らしい夜となりました。

何年か前にやったイベント、ラムラムカフェを思い出しますw
(Click!)

ラム(肉)もラム(酒)も大好き♪♪
このダブルコース、また行こう！

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)