

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.09.04.2015

★和食BD！@雨後晴

恵比寿の和食屋さんで、弟分の仲良しパティシエール、
えこっぴの誕生日祝いをしました。

毎年えこっぴの希望は「和」。
サシ祝いの行事ももう10年近く。
つれて行きたい和食やもだいが制覇されてきましたw

今年はお魚と日本酒が美味しい
「雨後晴」@恵比寿 (Click!) に。



前菜盛り合わせ。柿の白和えに菊菜のおひたし、蟹味噌やら鳥肝松風やら、お酒がすすみそうな肴がいきなり登場なので、乾杯の1杯を飲み終わらないうちに、慌てて日本酒にうつりましたw



島根県浜田産 ノドクロ塩焼き。お店イチ押しメニュー。脂がのっけていてふっくらしっとりジューシー。分けやすいよう、頭込みの2切れずつ盛ってあります。



胡麻豆腐の揚げだし。とろとろのゴマ豆腐をさっくり揚げてお出しに浸けて。



アナゴの出し巻き卵。アナゴが少ない・・・けど、普通に美味しいです。



極上金目鯛の煮付け。こちらもお店名物。肉厚な金目さん、甘辛さもちょうどよいです。金目の煮汁を無造作にすくっていたら、その器は数十万でございます、といわれ、一瞬手が止まりましたw



合い鴨ロース酒塩煮。酢橘をきゅっとしぼり、雲丹・海老・ゆかりの3種の塩でいただきます。



釜揚げ鬼紐かわうどん。これは…つゆが塩辛過ぎ！…あれ？前にいただいたときはこれほどではなかったのだけど！極太の麺のつるんとした食感は好きなのだけど、いかんせん塩っぱすぎでした><;残念！



特製山桃サワーで乾杯し、日本酒は、飛露喜、田中六五、磯自慢の青春…えこっぴ好みのフルーティー路線で。日本酒馬の酒器が可愛いかった！



えこっぴ、おめでとう～！くずもちやブドウゼリー、豆腐のアイスなど甘味盛り合わせプレートです。和食でなかなかこれを作ってくれるところは限られているので、嬉しい。

こちらは恵比寿と言う立地もあって
店内はわりとライトな感じなのに
お水も有料だし、コスパは正直あまりよくありません。
マストのノドグロと金目鯛を食べて2合ずつくらい飲むと
1人10000円は下りません。

でも恵比寿から駅近ということ、
日本酒のラインナップや器へのこだわり、
接客がわりとシッカリしているところが、
お酒好きの友達のお祝いシーンで
時折足を運びたくなるお店。

ともあれ、大好きな友達のお祝いが今年も一緒にできてよかった！
えこっぴ、お誕生日おめでとう！！

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)