

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.01.21.2016

★地中海料理で海老会！@オリーブア

昨夜は、海老会メンバーでの新年会。

会場は、昨年OPENした新店の中で、
個人的にBRST3に入る一軒、
OLIVAさん (Click!) で。



元カメレオンの萩原シェフの地中海料理のお店ですが、お店の雰囲気もお料理も、カメレオンより好き(笑)。



スパマンテで乾杯！フレッシュで爽やか、お値段以上のお味です！



海老会らしく、海老はもちろん全メニュー制覇です！まずは、大海老のインサオール。南蛮漬けです。ケツパーと玉ねぎたっぷり、甘酸っぱいソースが海老肉に程よくしみて、クセになる一品。



甘エビのアヒージョ。美味しかったけど、、、でも、、、オイルがない！wアヒージョはオイルを楽しむものと思っているので、ちょっと、いやかなり残念。この日は萩原シェフがお休みだったからかしら？



燻製ハモンセラノー。生ハムの燻製、なかなか稀少です。かむほどに濃厚なうまみが口に広がります。ぎゅっと凝縮されたお肉のエキスが、じゅんわり舌をうるおして、、、お酒のアテにピッタリすぎるw



ヤリイカのソテー。ふっくら肉厚で柔らかなヤリイカもさることながら、下に敷かれたほの甘い根セロリのピューレが絶品！お皿をなめたくらいでした！

こちらの手打ちパスタは、
もっちりマニア悶絶のもちもち感で、
本当にどれもレベル高い。



自家製サルシッチャ。ぷりっぷりに身のつまったジューシーなサルシッチャ。クスクス、トマトと一緒にいただくとまた色んな食感、味わいが混ざって違う美味しさに。



足赤海老の炭火焼。海老会メンバー、急に無言に(笑)。殻まで食らいつくのが海老会ルールw実際殻まで美味しかった！



地中海野菜とブルガー小麦。ぷるぷるの引き割り小麦の食感、大好き！ピタパンにはさんでいただきます。



パスタは、まず、お店名物。お魚のミートソース ブシャーティ。色々なお魚の旨味が複雑な旨味となってねじりパスタのブシャーティにからみます。スペシャリテの安定感！



ジェノベーゼ トロフィエ。ジェノベーゼもまたお店によって個性が出ますが、こちらのはオイリーすぎず塩辛過ぎず濃厚過ぎず、絶妙なソースが好み。



短角牛ラグーのオレキエツテ。前回短角牛ラグーが美味しかったのですが、今回はスパゲッティのソースだったので、トマトバジル味のオレキエツテをラグーのソースでお願いして、特別に作っていただきました！感謝。予想通り、むっちむちのオレキエツテにからむぶつ切りラグーが素晴らしく美味。



デザートは、4つとってシェア。テリーヌショコラ、栗のロールケーキ、ぶどうと自家製ヨーグルト、自家製発酵クリームの特ラミス。ドルチェメニューはいつもあまり変わり映えしませんが、どれもハズレなし。今日のヒットは栗ロールかな。個人的には自家製ヨーグルトのもちっとまったり感がハマってます。



先日まで沖縄にいた海老会メンバー、スイーツジャーナリストひらりんこと平岩理緒さんからのお土産♪ありがとう！！



こちらは、お料理美味しいのはもちろん、コスパも良いし、居心地よくて、大好き。

クールなカメレオンの印象とは違い、
ラブリーでアットホームな雰囲気が素敵です。
何より、学大から30秒、というロケーションが素晴らしい♪

今日も食いしん坊仲間と
ガッツリ盛りだくさんいただきました。

ごちそうさまでした♪
また伺います！

レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)