

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.01.23.2016

★日本酒新年会@兔屋&らすとらあだ

今週は、日本酒新年会も堪能してます。
週明けにはまず、ポン酒党女子友たちとの新年会でした！



会場は、酒友オススメの、笹塚の兔屋さん。



エクリュと今日届いたというコスモスの、新政飲み比べからの、贅沢なスタート。おちょこが奈良萬さんとのコラボのうさぎちゃんイラストで可愛い。



お通し。胡麻豆腐、烏賊の生姜煮、白身魚の南蛮漬けに、あたたかい茶碗蒸し。既に酔いお店の予感♪



朝獲れの銀鯛&メジナと熟成のイサキ&ブリ盛り合わせ。熟成魚を食べられるのは、嬉しいなー！



お店名物、ニク感たっぷりの和牛すき焼きコロッケに、やはりお店スペシャリテ、笹の葉揚げ。笹かま揚げの中からチーズがとろ～ん！コロッケも、味がシッカリついていて、衣サクサクで美味！



その他、気になるものをバンバン頼みました！ 燻製ホタテと桜海老入りポテトサラダ、燻製盛り合わせ(半熟卵、チー鱈、柿ピー)、ゴボウ唐揚げ、銀鱈の酒粕入りの西京味噌漬け焼き、海老芋の唐揚げ、酒粕入りの西京味噌漬け焼き、春菊のサラダ。う～ん、どれもそんな凝ってはいないのだけど、絶妙な味付けと火入れで、安定感あり。居酒屋さんレベルではありません。



サービスのうさぎまん最中。あんは、春菊の茎味噌。これは、、、お酒がすすむ最中ですw



日本酒は種類揃えるというより、こだわったもの集めた感じで、センス良いラインナップです。利き酒師の2代目資格をもつ若旦那の橋野さんに勧められるまま、イロイロいただきました！やっぱりこういうお店では、日本酒愛を感じるスタッフさんが嬉しいです。



まだ日本酒が残っていたので、おつまみ系、モッツアレラ味噌漬け、明太子、鮭酒粕チーズ。

こちらは、ひとことかというと、
非常にハイクオリティな日本酒居酒屋さん。
和モダンな店内ですが、落ち着ける佇まいのオトナ居酒屋。

友達の友達の紹介なので、サービスもけっこうしていただいたと思いますが、
予想よりコスパもよく、お店の雰囲気もすこぶる良いので
ご近所にあったら通いたいお店！

笹塚は、アクセス悪く乗換えいっぱいあって難しいし、
私の中ではかな〜り敷居高いエリアですが、
リピしたいお店でした。

そして昨夜は、蕎麦と日本酒の新年会。
大好きな和食屋ふるけん古川さんが、美味しいお蕎麦を食べた〜い！とのことで、
ふるけん常連仲間もお誘いして、中野坂上の隠れ家、らすとらあだ (Click!) へ。



手作り豆腐、ニラのおひたし、シジミの茶碗蒸し、おから、鶏団子汁、からすみ・・・



オーナーひびやんこと日比谷さんが一心不乱に練った、出来たてほわほわもちちのそばがき。ひびやんの作るお料理は、どれも優しくマジメで素朴な味がして、ホッとできます。



本日の×お蕎麦は、埼玉三好の新蕎麦、秋田の一年熟成蕎麦、北海道摩周と群馬高山の平打ち蕎麦食べ比べの4種。ガッツリチームなので、全員大盛りでいただきましたw
見た目もキリリと美しい佇まいのお蕎麦たち。相変わらず、
美味しい、のひとこと。



最後はいつもの、コーヒーの白いブランマンジェ。とろん、ぷるるん、おなかにもたれないシメです♪



本日、みんなでいただいた日本酒たち。しゅわしゅわのお猿さん新政からスタートして、美味しくいただきました！



二次会是用賀のBARでw寒かったので、ホットラムにホットラムミルクティーと2杯続けてあたたまった後、フレッシュ金柑とジンのカクテルでw！気持ちよく酔っ払いましたw

食に並々ならぬ執着心のある濃いメンツでしたが、
皆様にご満足いただけたようでよかったです！

ついー昨日一緒に飲んだ友達がバイトにたまたま入っていたのもあって
テンションあがり、楽しい夜でした。

冬はやっぱり、日本酒です！！

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)