

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.01.28.2016

★新年会ラストスパート♪

今週で1月も終わり。  
新年会も佳境です！(笑)  
今週の新年会、3本続けてお送りします♪

まず、常連のお菓子研究家、西山朗子先生より  
「さらに美味しくなった！」との情報を伺い、  
久しぶりに、駒沢のビストロ、コンフルさんへ。



まずは、ガッツリ系前菜♪あん肝のテリーヌとパテドカンパーニュ。しょっぱなからワインがすすみますw



寒ブリとカブと生ハムのマリネ イチゴのヴィネグレット。脂ののった旬のブリに莓のほのかな甘酸っぱさがマッチ。



手長海老とかぼちゃのビュレ 卵のココット蒸し焼き。本日のヒット！かぼちゃの甘みと海老の旨味のマリーアージュ！そこに半熟卵がとろろ〜んとからまって。女子好き100%なメニュー！



村上さんのジャガイモのグラタンに、ジャンボマッシュルームの肉詰め ブルーチーズソース。どちらもワインとパンがす

すみます！マッシュルーム自体は肉厚ジューシーでとっても美味しかったけど、ちょっと塩分強かったかな。



まだ少しワインが残っていたので、ニシソワーズと魚介のバスク風を追加。



メは、イチゴのパルフェと珈琲のクレームブリュレヘーゼルナッツアイス。ヘーゼルナッツのアイスが美味しかった♪

シェフが代わられ、お料理に以前よりメリハリがある感じに。  
コスパはよいとは言えませんが、  
駒沢の隠れ家として重宝できる一軒。

そして、第二弾は、マグロ専門仲卸「鈴富」直営の、  
旬の天然魚にこだわった江戸前寿司、  
築地のすし富さん (Click!)。



タコのほうじちゃ煮からはじまり、サヨリの皮、マグロのハラス串焼き、白子ポン酢、イクラの酒粕和え、タイの卵…と珍味も。イクラの酒粕和えは山葵の葉も入っていて美味。どれも、日本酒すすみます(笑)



お造りは、毛蟹、中とろ、車海老、しめさば、真鯛などなど、どれもレベル高い！マグロ、やはり想像通り素晴らしい～。



握り。きんめだい、さより、海老、アナゴ、まぐろ漬け、、、雲丹はなんとハートちゃん(笑)

日本酒は、金沢の獅子の里と神亀が美味しかった。  
気楽張はお酒くさくてちょっとダメでした^^;

美味しいしコスパよいし  
アットホームな雰囲気も素敵なお店でした！  
ここはリピ決定！！

そして昨日は山椒使いの魔術師、柘植シェフの創る刺激的な四川を食べに、  
西小山のкокエレさん (Click!) へ。  
山椒と日本酒のマリアージュを味わえる、稀少なお店。



この日のオススメからふたつ。「青島ピータン 生山椒醬」と「干拌菜(ガンバンツァイ)」。これは四川生山椒・青ネギ・パクチー・発酵唐辛子のサラダ。どちらも山椒ビリビリきます！ピータンと山椒のマリアージュも新鮮。干拌菜の中のやわらかで深みあるチャーシューもなんと美味しかった。



マストメニュー、茄子のカリカリ揚げ 焙煎山椒風味。カリカリふわふわの茄子の揚げ方も毎度ぶれずお見事！ネギと唐辛子の山椒だれも絶品。毎回食べるたびに感動するメニュー。こちらの「名物」と謳われるだけのことはあります。



今日のヒット、タラの煮込み唐辛子と青山椒のオイルがけ。唐辛子をめくると、肉厚なタラが。このいかにも辛そうな唐辛子ですが、焦げているのは見た目ほど辛くなく、パリパリと歯ごたえよくて、酒のつまみにちょうどよし。オイル煮なので、スープはオイリーですが、タラの火入れも絶妙でぶっくら！



二日酔いの肝臓には、これ！大好きな「アサリの極上スープ煮生山椒風味」。このスープは本当に浴びたいくらい美味。この日は特にしみました～。



♪はやはり、人気No.1、四川の漢源山椒を使った麻婆豆腐！一緒に椎茸の山椒煮のサービスも。この二つでご飯がすすすすむw麻も辣も堪能しました！



お酒は、而今から始まり、みんなで色々いただきましたが、栗駒山が美味しかった！

この日も、日本酒好き女子の新年会でしたが  
初の組み合わせで新鮮さもあり、  
久しぶりに会ったメンバーもいたりで、  
笑っぱなしで、すごく楽しかった♪

気の合う友人たちと美味しいものを食べる時間、  
今年も大切にしたいです！

みなさま、ありがとう。  
おつかれさまでした！

レストラン☆フレンチ/ビストロ/ワインバー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)