

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.01.08.2016

★蓮根新年会@ふるけん

好き嫌いない私ですが、一番好きな野菜、と聞かれると
迷わず「蓮根」と答えます。
自分の会社名につけるほど蓮根LOVE！！

そんな私のリクエストに応じてくださり、
昨夜は大好きなふるけん (Click!) 大将古川シェフが
「新年スペシャル蓮根尽くしコース」を作ってくれました！

同じくれんこん好きの友達と私の
2人だけのために作ってくださった
唯一無二の贅沢なコースです。



スタートは、蓮根饅頭 雲丹と青海苔風味。濃いめのつけ汁にもちもちの蓮根まんじゅう。雲丹と青のりの海の風味が口に広がります。



蓮根の梅煮。サクサクの肉厚な蓮根にからまる爽やかな梅あん。お正月らしい一品。



蓮根炭火焼と尾崎牛。さっとレアに火入れされた柔らかく甘みをたたえた尾崎牛と香ばしく炙られた蓮根。タスマニア産粒マスタードのぷちぷちアクセントもいい仕事をしていて、、、う～たまりません！



蓮根ポテサラ挟み揚げ。レモンをきゅっとしぼって。ふるけん自慢のポテトサラダを蓮根に挟んでカリッと揚げてます。この自由な発想、よいなあ！辛子を添えてもよかったかもw



海老芋蓮根饅頭。むっちむちの海老芋の中にサクサクの蓮根も潜んでいます。蓮根チップのトッピングも嬉しい。



最後は、蓮根明太釜飯と赤だし。ちょっぴりジャンキーな明太風味と蓮根のマリアージュ！ブラボー！



あ、コースの合間には蓮根以外も出していただきましたよ♪
マグロ、さっと焼いたサワラ、ヤリイカのお造り盛り、ぷるぷるコリコリの立派なパイ貝。



お酒は、いつもの獺祭スパークからスタートして、大好きな乾坤一、最後は古川さんがデザート代わりに、とサービスしてくださった而今！



念願の蓮根祭り。本当に幸せでした！付き合ってくれた玲子ちゃん、ありがとう！

去年の春はホテルイカが死ぬほど好きな
玲子ちゃんリクエストで、やはり二人だけのための
「ホテルイカ尽くしコース」を作ってもらいました。

古川さん、いつもワガママばかりでごめんなさい、
そしてごちそうさまでした！
新年早々、縁起のよい蓮根にまみれて、今年は良いことありそうです。

今週は、新年会ラッシュでしたが、この蓮根新年会が一番印象的でした♪

前日の、東銀座のビストロパブ、
ウォータールー (Click!) での、
飲食業界チーム新年会も

めちやめちや楽しかったのですが、、



いかんせん楽しすぎてつい飲み過ぎて、記憶が薄いですw

w



お肉のグリル盛り合わせの梅山豚や、白子のグラタンやスト
ウブ鍋で作った木の子のオムレツや美味しかったのですが^



人数多いと、自分の量がわからなくなるのがたまにキズ。

さて、松の内の明け、いよいよ日常。

2016年。身を引き締めて、がんばろう！

[レストラン☆和食](#)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)