

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.12.28.2015

★カウンター忘年会デート♪

おうちパーティーの他にも、今週は  
素敵女子との忘年会カウンターデートを楽しんだので、備忘録♪

昨夜は、お気に入りの奥沢のレスキャリエで、  
お菓子研究家の友達、エリーゼと忘年会デート。

以前は恵比寿のお店でカウンターなし、テーブル席だけだった  
ビストロ、レスキャリエ (Click!)。

この秋から、奥沢のブーランジェリー、クビドさん (Click!) とのコラボで  
クビドを改築して、カウンター席だけの形態になりました。(Click!)  
カウンター好きの私には、嬉しい限り！

そのかわりお料理は、アラカルトはなくなり、  
メニューなしのおまかせコースのみですが  
こちらのアッキーシェフのお料理なら、安心して任せられますw



自然派のソーヴィニヨンで乾杯！果実味たっぷりでジュースーでごくごく飲めます！フレッシュ感あふれ、爽やかで、好みのタイプ♪



スタートは、安定の根セロリのムース。ミルクィでほんのり嫌味ない野菜の甘み。優しい気持ちになれます。



パテドカンパーニュとブーダンノワール盛り合わせ。このブーダンは超好み！レスキャリエのシャルキュトリーは全て絶品ですが、特にブーダンは最強と思う。柔らかくほの温かく、ほろりと口の中でほどける、上品さの中の微かにほろ苦い野趣・・・たまりません！そしてもちろん、クピドのパンとともに。



スモークしたアナゴとフォアグラのテリーヌは、ソーテルヌと合わせて。パプリカベースの野菜のソースも旨味たっぷり。燻されたアナゴの芳しい香りにフォアグラの濃厚なコク、間に挟まった、ポルト酒で煮た玉ねぎの甘みもいい仕事していて、これは美味すぎる一品。とろりと蜂蜜のように甘いソーテルヌともマッチ。



白子のフラン。中には菜の花やふっくら肉厚のイトヨリ、白子もこれでもかと思った贅沢なフラン。トップにのせた赤カブのすりおろしが可愛い。けど、これは特に要らないかも?! w



北海道蝦夷鹿のポワレ。中はロゼ色、絶妙に火入れされた弾力のある蝦夷鹿に、カブ、山形の干し柿をあわせてあります。オーガニックのミックスベリーと赤ワインを煮詰めた甘酸っぱいソースをたっぷりとかからめて。



デザートは、粉を使わないパン焼きガトーショコラにキャラメルアイス、いちごのソルベ、焼きリンゴの盛り合わせ。



どれも、美味しかった。アッキーシェフのお料理は本当にツボをついてきて、毎回裏切りません。肉食女子エリーゼも満足してくれて、よかった！



エリーゼとは2年前の同じ日にも忘年会デートでフォアグラを食べてたことが、FBIにより判明(笑)一層、毎年この日にフォアグラ忘年会しようか〜と、盛り上がるw

そして、25日には、用賀のお気に入りのワインバー、HINAKOで、仲良しのスイーツ女子と、コッソリ?! 深夜にカウンタークリスマスデートしました。

ここは、お料理メニューはないけれど、好みをいうと、ソムリエールさんが、あるものでささっとセンスよく作ってくれます。

この日は、2人ともごはんの後だったので、軽めに適当に、というスライスしたはんぺんにスイートチリ風のソースをかけたものと、ラム酒で蒸した胸肉とじゃがいもともやしを中華風ドレッシングで和え、粉チーズをかけた、という無国籍な不思議料理wなどなどを出してくれました。



4人くらいでワイワイ女子会も好きだけど  
やっぱりカウンターデートが一番！  
基本、宴会系より、しっぽりサシ飲みが好き(笑)

今年最後の週を、  
大好きな友人たちと、大好きなお店で過ごせて  
幸せでした！

新しいお店も日々OPENし、  
気になるから、ちょいちょい行くけれど  
来年も、大事なお店には定期的に通って応援して  
美味しい思い出たくさん作りたいな♪

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](#)