

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.02.10.2016

★新年会は続くよ、どこまでも！レスキャリエ〜つくしのこ

新年会、まだまだ続いています。  
週頭は大好きなレスキャリエへ。



基本おまかせコースですが、シャルキュトリー盛り合わせに、フォアグラトーストにブーダンノワールをリクエストしたら、しっかり入れてくれていて幸せ！ほか、パテ・ド・カンパニュ、フロマーージュ・ド・テッドと。ここのシャルキュトリーは本当に絶品。



フレッシュ鎌倉野菜のみずみずしいサラダ。間引きしたという甘いカブと根セロリが美味しかった！



レスキャリエのスペシャリテでもあるブイヤベース、本日はなんと、じゃがいもと白身魚のピューレをまとわせたタラという斬新な具材。途中でパリリとかけたグリュイエールチーズに、ルイユを塗ったバケットもよく合います。



鴨・自家製ベーコン・自家製ソーセージのカスレ。昔から、このカスレはちょっと塩がつよいな、と思っているのだけど、今回もちょっと塩っぱかった。パンと合わせると食べられるのですが、でも具材のお味は抜群。肉の旨味を吸ったぶくぶくの白いんげん豆も美味しい。これも毎回思うのですが、もう少しスープがあれば、なお嬉しいw



ワインがすすみました！これは、自然派のコートデュローヌですが、バランスよくて美味しかった！



デザートはスパイスのアイスクリーム 赤ワインソース。

相変わらずガッツリ素敵な起承転結に満足！  
このコースで4000円は、コスパよすぎです。  
アッキーシェフ、ごちそうさまでした♪

昨夜はおちゃけの会メンバーで、恒例「つくしのこ」日本酒新年会。  
鴨鍋シーズンはさらに人気で、今回も半年以上前からの予約でした！  
一見さんお断りなので、いつも取ってくれる常連友達に、感謝。



お店オリジナル、獺祭スパークリングで乾杯！



お造り盛り合わせ。ヒラメ、サワラ、マグロ、ブリ。相変わらず色気はないけど、肉厚ぶりぶりのお刺身たち。とくにヒラメが美味しかった！



こちらも色気ないけどガッツリきますwブリ大根、なまこ、新じゃがのそぼろ煮…と大皿が続きます！コリコリの柚子風味のなまこが日本酒に抜群にマッチ！



季節限定、お店名物鴨鍋。迫力のボリューム。出しが美味！まさしく五臓六腑にしみわたります！！



本日のラインナップ。この日は写楽初しぼりがヒット！獺祭が今ひとつで、残念でした^^;

いくら飲んでも(実際は一応上限あるらしいのですが)1人5000円ポッキリ。  
予約もとれないはずです！

毎回予約をとってくれる友達に感謝。  
次回の予約も12月に入れてもらっています。  
まだまだ先〜と思っても、きっとあつという間だろうな^^;

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](#)