

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.03.21.2016

●ニクニクしい夜♪@ピニオン

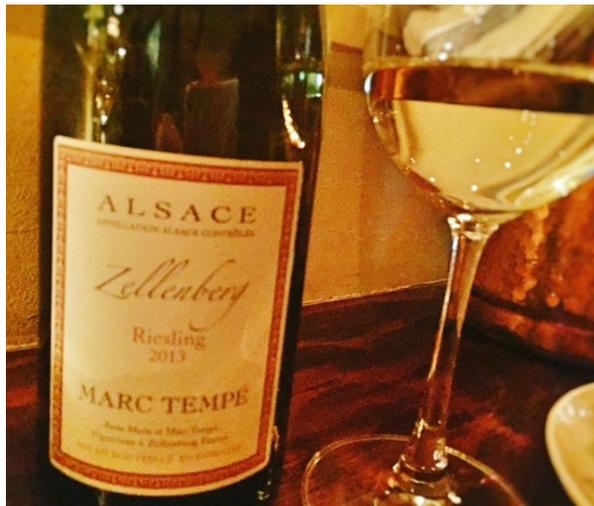
久しぶりに、渋谷のビストロ、ピニオンへ。
こちらは、ビストロといえ
スパイスきいたマグレブ風料理がいただけます。

そして自然派ワインが中心なもの
個人的にポイント高し。

時々むしよに行きたくなるお店の一軒です。



前菜盛り合わせ。ここに来たら、まずはこれです。コニャック風味のフォアグラ西京漬けは、金柑輪切りとともに。若鶏の白レバーパテ、田舎風テリーヌ、イベリコ豚のサラミ、パルマ産生ハム、白身魚のフリット、ホタルイカのマリネ、オリーブ。バケツと一緒に。永遠にワインが飲み続けられるラインナップ！



スパークリングで乾杯の後は、白をボトルで。アルザスのリースリング。ドライなのだけど華やかで、蜂蜜のようにトロリとした甘さと余韻があり、、、好みます！



自家製メルゲーズ。羊のソーセージです。ニクニクしくジューシーで、羊の適度な臭みと脂の甘みがたまりません。添えの自家製ハリッサ(唐辛子ペースト)が抜群にマッチ！



ガス海老のワカモレ。ぷりぷり海老てんこ盛りの下には青唐辛子のきいた爽やかなアボカドディップ。

こちらはかなりガッツリポーションなので
2人だと毎回、前菜盛りの後、2皿が適量。

本来は4人くらいで色々頼んでシェアするのが
皿数食べられてコスパもよいのですが、
カウンター雰囲気もいい感じなので、
サシ飲みも楽しいお店♪

1. 2年前からホールに笑顔の素敵な女性スタッフが入って
ぐっと雰囲気がやわらかく、
ますます大好きなお店になりました。

それまでは、ごつい男性2人の、
ちょっとハードボイルドな雰囲気だったので。
まあそれはそれで、個性的でよかったけれど(笑)

ごちそうさまでした！
また、来ます♪♪

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)