

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.03.24.2016

★ワインな宴♪バンデルオーラ～オー・ペシエ・グルマン

花冷えが続く今週は、ワインであたたまりました！

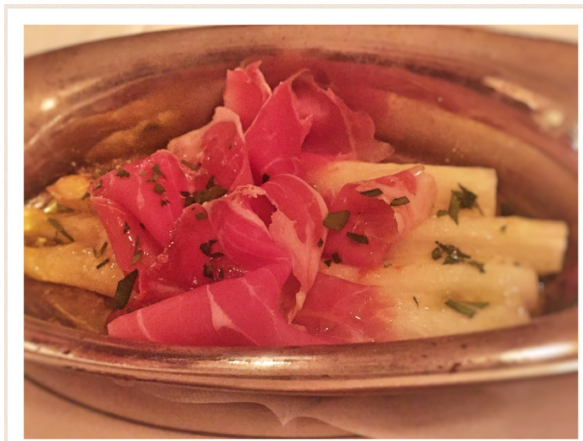
週明けは、確定申告の打ち上げに、
お世話になってる会計士の先生方＋顧客チームで、
恵比寿のイタリア郷土料理のお店
バンデルオーラ (Click!) へ。



打ち上げなので、呑む気満々♪カ・デル・ボスコのフランチャコルタ キュヴェ・プレステージから、アルト・アディジェのソーヴィニヨンへ。どちらも美味しい〜♪



魚介のマリネ盛り合わせ。リクエストの甘海老に、豊後水道産の冷燻ブリ、マグロのつ、サバ。紫玉ねぎ、プチトマトなど野菜もたっぷり。



フランス産ホワイトアスパラガスのオープン焼き 生ハム添えに、春トリュフがけペコリーノチーズオープン焼き。どちらも春を感じるお皿。ペコリーノチーズはバケットにたっぷりのせて、、、。



冠地鶏トフレッシュアーティチョークのクスクス。あつあつスープをかけて、リゾット仕立てで味わいます。クスクスはこちらの名物。イタリアンので種類豊富なクスクスをいただけるお店は、ポイント高い。



大好きな組み合わせのカラスミとピスタチオのスパゲッティオ。とメニューにはありませんが、鴨と春トリュフでクリームソースを作ってもらい、ピーチェと。もちもちピーチェに、贅沢な春トリュフの香りとの高な鴨の甘みがからまります！こちらの手打ちパスタはハズレなし。4人分に分けて持ってきてくれるのも嬉しい。



ドルチェ、私は生プリンをカプチーノと。ほかのメンバーはそれぞれ、ティラミス、苺のタルト、ブラッドオレンジのマリネ。ドルチェは普通に美味しいw

楽しいメンバーでの美味しい夜でした！

が、昨夜はホールに1人、ビックリする位テンション低い方がいたのが残念！もしかして身内に不幸があったのかと、心配になる程に一貫して暗い表情で、オーダーするこちらの声もだんだん小さくなっていきました^^;

イタリアンは楽しく明るい雰囲気でない、でしょ！

そして昨夜は、ジモティ友達案内で、幡ヶ谷のビストロ
オー・ペシェ・グルマンでワイン女子会。

駅からは歩きますが
このあたりでは予約が取りにくく
地元民に評判の良いお店とのこと。



スターターは、ブルーチーズのプチシューと人参ムース
ウニコンソメジュレ添え。あたたかなシューの中にはブルー
チーズクリームとくるみ。当然ワインがすすみます！



麦入りニース風サラダ。ぷちぷち大麦の食感がナイス！こ
れはマネしたいな～。



イワシのマリネ コリアンダー風味。ふっくらイワシの下のキャロットラペがいい仕事しています。



鶏白レバーテリーヌと鴨リエット。軽やかで上品なパテたち。添えの無花果マリネがマッチ！追加でライ麦パンもオーダー。



ヤリイカのオレンジ煮込みセート風。オレンジ風味のきいた爽やかなセート風煮込みです。添えのフリーズドライのオレンジは、デザートにも使われてるものと同じですが、ここでも箸休めのない存在感！



ズワイガニのクリームコロッケ。あまりカニ感は強くなかったけど、なにしろお皿に描かれたバルサミコクリームとトマトソースの模様がラブリー♪



仔羊のクスクス トマトソース煮込み。クスクスが少なすぎ？ラムはやわらかジューシー！ハリッサをたんまりつけていただきました！



のんベチームなので、デザートは控えめwフロマージュブランの蜂蜜がけと、ガトーショコラをみんなでシェア。ガトショコラのキュートなデコに、おやぢ女子一同どよめくw



ワインはソーヴィニヨンからローヌのヴィオニエへ。最初のシャトー・ラ・レイルが特に秀逸。ふくよかで華やかで爽やかで、、、素晴らしい後口！4000円台でこのお味は凄いな～！

こちら、笹塚からも幡ヶ谷からも10分くらい歩く立地ですがコスパの良さが抜群でした。
お料理も可愛らしく盛り付けもオシャレ。
味付けも全体的に優しくて、いかにも女子好みのお店です。

惜しむらくは、ホールの方のお一人が怖かった・・・

そう、どちらのお店も残念だったのが接客にムラがあることでした。

明るく素敵なスタッフの方も居ただけに、残念！
ホールスタッフの方は、特別気がきいたりしなくてもとりあえず笑顔があるだけでもよいのに・・・。

幡ヶ谷は、近所に住んでて常連になればととても居心地良いお店になるのかもしれないけれどリピはむづかしいかな。
やはり接客は、お料理に負けないくらい大切です！

お料理自体はどちらも美味しく満足でした。
ワインも美味しかった！
暖かくなると、日本酒からワインのお店への比率が増えていきますw

おいしいワインで今年の春も楽しめますよ～♪♪

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)