

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.03.03.2016

★初大山登山w@セレーノ

昨夜は、東武東上線の「大川」駅デビュー！
トラットリア・セレーノ (Click!) さんへ。



栃木産 グリーンアスパラのグリリア 卵のソース。春です
ね〜♪シャキシヤキの瑞々しいアスパラに優しい卵のソー
ス。アスパラの味が濃くて美味！



アナゴのリファット アボカドのサルサ添え。ふわりと蒸して
からカリッと香ばしくソテーしたアナゴと、まろやかなアボカド
サルサのハーモニー、なかなかです♪



長崎江迎直送 天然猪のスモークハムとルッコラ、アンディ
ープのサラダ。かなり厚めにカットされた猪ハム、噛むほど
に野趣がにじみ出て、元気になる味♪



バケットとビーツを練りこんだグリッシーニ。



イタリア産兔とルタバカ(スウェーデン蕪)のクリームソース
手打ちトンナレツリ。品良く軽やかなうさぎちゃんの旨味あふ
れるミルクシーなソースがむちむちのかみごたえあるトンナレ
ツリにからまって、クセになります！



メインは、オーストラリア産骨付き仔羊ロース肉とジャガイモ
のオープン焼き。肉厚ロゼ色のラムちゃんは、ガッツリなボリ
ューム！



食後酒のグラッパ、いろいろあって惹かれましたが、私は結
局自家製リモンチェットロに。



味見させていただいたカモミールのグラッパも美味しかった。食後酒まできちんとレベル高いのは嬉しいなー。



こちらの自然派ワインもミネラリーで爽やか、果実味あふれ好みでした！

東武東上線沿線の商店街の中の小さな「トラットリア」と聞いてもっとカジュアルなイメージを想像していましたが、テーブルには白いクロスが敷かれ、落ち着いた内装。でも、カウンター周辺は、ワインやリキュールがズラリと並べられて温かくてアットホームな雰囲気、いいバランスでした。



板橋区在住の友人たちに教えてあげたい一軒。

ご近所にあつたらいい的な素敵なイタリアンでした！
遠いけど、また来たいな。

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)