

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.03.31.2016

★ビールとワインとラムと・・・

今週は、ビールとワインとラムな一週間でした！

ビールは普段はあまり飲みませんが、
実はフルーティーなクラフトビールは大好き。

昨年OPENした、話題のよなよなエール専門店、
神田の「よなよなビアワークス」へ行きました。

1日1樽限定の水曜日のネコ無濾過で乾杯した後は、、、



春野菜を使った前菜と、それぞれの料理に使われたよなよなビール9種のペアリング。ふきのとうのチーズ揚げ×インドの青鬼、桜鯛のマリネ×シーズナル2015、ウドとからし菜の生ハム巻き×僕ビール、君ビール、初鯉の炙り×東京ブラック……などなど。



スパイスの下味がしっかりついたローストチキン。皮パリッパリです。



スパイシーカレー、元祖かぶらぎ豚、大葉山椒の3種ソーページの盛り合わせ。ビールの肴といえば、これに尽きますね。オリジナルのトマトケチャップも美味でした！



ビールに飽きてきたので、生姜のモスコミュールやすだちの
ジントニックもw



デザートは、東京ブラックビタープリン。ほのかなビールの
苦みがカラメルの苦みとあいまって、大人味。



大満足だけど、当分ビールはいいかな(笑)

正直、料理には期待していませんでしたが、
想像以上に丁寧に作られていたし、
何よりも接客が明るくフレンドリーで、とても良かった！
日曜のオフィス街なのに、満卓の理由がわかります。

ワインの部では、大好きな大岡山のピッツェリア、スル・セーリオへ。



セリェール・ピニョルのラッチ・デ・ライム2014. 香りは甘やかですが、フレッシュでフルーティーな辛口自然派ワイン。



パルマ産18ヶ月熟成の生ハムと台湾パイナップルのサラダ。3つにわけてもこのボリューム！



海老ののったカポナータ、アンディーブとクラバンチーノチーズのオープン焼き蜂蜜がけ、ハンガリー産うさぎとオリーブのフリット、ブロッコリーのソース。どれも美味しい。



タコシリーズ。北海水たこ足のシチリア風レモンマリネとパニッサ。イダコとビゼッリーニのルチアーノ風 揚げポレンタ添え。もちもちの揚げポレンタにジューシーなイダコ美味。レモンマリネも爽やかでした！



ズワイガニと九条ネギのバターソース 自家製麺タリアリーニ。



マルゲリータDOC。水牛モッツアレラがとろ〜んと！しばらくぶりに食べたら、生地が以前よりさらにレベルアップしていました！これは嬉しい！！

こちらは、大岡山の住宅街という立地もあるけれど
本当にコスパ抜群！

ピッツェリオーロの平原さんは、元イタリアンのシェフなので
ピッツァ以外の一品料理や手打ちパスタがすごく美味しいので、
ピッツァも美味しいイタリアン、という感覚でいただけるから
とっても使い勝手の良いお店。

さらに今回、ピッツァの生地が明らかに進化していたので
ますますリピ率高まりそう！！

ごちそうさまでした♪

そして、ラムの部。
先日は、ベトナム料理の後に、ラムバーでラム三昧！



キューバのラムでロイヤルミルクティー風カクテル。



ドンパバ、熟成7年と10年の飲み比べ！3年でこんなに色も香りも味も変わるなんて。7年の方が華やかで品があって好みでした^^;



ラムとティフィンのカクテルに、最後はやっぱりモヒート！

こちらのお店もバーテンダー草階さんは、ラムコンシェルジュの資格をもち自称、日本一モヒートを作ってきた方。

この度、さらなるラムの高みをめざして、4月から沖縄へ行ってしまう。彼の作るモヒートが最強と思っていた私には本当に残念。なので、今回最後かもしれない、と頑張って4杯も飲んじやいました^^;

美味しいお酒は美味しい料理同様、幸せにしてくれるなあ・・・
弱いながらも、お酒が飲める体質で本当によかった、と
今さらながら、シミジミ思える今日この頃なのですw

レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)