

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.03.05.2016

★3姉妹でお祝いごはん♪@Uguisu

昨夜は、毎年恒例、
3姉妹の末娘の誕生日会でした♪

今年は、久しぶりに三茶のワインバー、ウグイスさんへ。



自然派ワインがズラリ。メニューはありません。特徴を聞いて、それぞれセレクト！私は大好きなアルザスのソーヴィニヨンに。



かんぱーい！



まずは前菜盛り合わせ。フォワグラとパンデピス、飴色玉ねぎのタルト、紫大根とサザエのリエット、カンパチとキャロットラペ、馬肉のカルパッチョ、オリーブのマリネ、など6品。どれもワインのすすむ可愛い、しかも秀逸なつまみたち。クミンシードをきかせたこちらの玉ねぎタルトはかなりストライク。



お店名物 炙りシメサバとジャガイモの一皿。ビジュアルからしてアガります！軽く炙られきゅっと身のしまったレア気味のメサバは表面はカリッと香ばしく。バターでソテーされた

★3姉妹でお祝いごはん♪@Uguisu | MINA/sweets lotus
ほっくり甘いじゃがいもとのマリージュはやはり何度食べてもハマります。



稚鮎とフキノトウのフリット。添えのタルタルを載せ、レモンをしぼって。春の訪れを感じるほろ苦く優しい一皿。



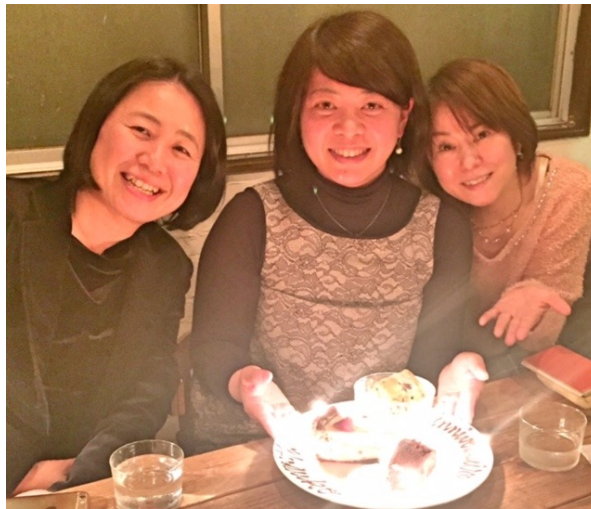
鱈の白子とブランドのパイ包み。サクサクのパイ生地の中にはミルクシーな白子ちゃん。これもワインすすむな～！



白子でシメるつもりが足りなかったため、豚足とアニスシードのソーセージ。スープを吸ったぶくぶくの白いんげん豆が美味！



じゃ〜ん！お約束のデザートプレート、登場♪



ヤスコちゃん、お誕生日おめでとう〜！！

ずっとこどっこの次女(私)に
シッカリ者で可愛い妹と
珍獣使いの姉。

自称3姉妹、仲良し友人たちとお誕生日イベントも
もうそろそろ10年近いかなw

今年もこうして、みんなが健康で集まって
美味しく楽しくお祝いできて、
本当に嬉しいです。

これからもずっと続けられたらいいな♪
・・・幸せな夜でした。



ガトーショコラ、ヌガーグラッセ、苺とマスカルポーネのチーズケーキ。どれも甘さほどよく美味しかった。

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](#)