

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.04.15.2016

★日本酒とワインにおぼれて、、、

冬と春の間をさまよう肌寒かった今週も、  
日本酒とワイン、交互に堪能する週に。

先日は昭和情緒漂う荒木町の隠れ家で、日本酒女子会やりました。  
主催者は、こちらに20年以上通い続けている常連さん。

お料理はお任せで、飲んべ泣かせのつまみが次々と登場！



最初は、前菜盛り合わせ。おからやソイミート、花豆にきぬかつぎ、、、とヘルシーにスタート！！



お造り盛り合わせは、ヤリイカ、マグロ、天然真鯛。茨城乃深浦ゴボウ、冬瓜、筍にゆりねのマッシュで和えたもの、カワハギの煮こごりにメカブ、ホタルイカをあわせアボカドのソースをかけたもの、ゴーヤの甘酢あえ、牛筋煮込みのクリームソース、脂ノリノリのウルメイワシ……どれもこれも、でてるアテがすべて本当に酒飲みのツボを惜しくらいついてきて、しかもとびきり美味しい！



自家製酒粕チーズ、烏賊の黒作り、タラの白子豆腐。酒粕と味噌でじっくりヶ月漬けたというクリームチーズは美味すぎて、大将に売って欲しい〜！と思わずおねだりしてしまいました！

ここには書けないほどの素晴らしい1品で、大満足！

いい日本酒は翌日に残らないから、と言われ、  
つつい飲み過ぎてしまいました^^;

いや〜荒木町、奥が深い！  
取材拒否のお店なので、店名は残念ながら書けませんが、  
こちらはリピ確定。  
日本酒好きの友人たちを連れてきたいと思います。  
大将、ごちそうさまでした！

そして昨夜は、久しぶりのイスラエル料理。  
大好きな目黒のピンク・カミラへ。



ディップ盛りは、やはり外せません！手作りのタヒニ(胡麻ペースト)から作るホムスに、ガーリック風味のマドゥブファ、青唐辛子の青アリッサ、焼き茄子の風味がたまらないババガヌージュ…を、イスラエルのパンとともに食べると止まらない！お供はもちろんイスラエルワイン。大好きなヤルデンワイン、飲めるお店が少ないので、ここで飲むのがお楽しみ。



イスラエルの最もポピュラーなお料理のひとつ、シャクシューカ。トマトソースに、卵を落として焼いたシンプルなお料理だけど、滋味溢れる味わい。火につきっきりでないと作れない手間のかかる料理なので、メニューから外した、とマダムに言われたのに、シェフにおねだりして無理やり作ってもらいました^^;



中東全般でよく食べられてるけど、実はイスラエル発祥のファラフェル。ひよこ豆ペーストにパクチーどっさり練りこんだ中東のコロッケ。添えの手作りタヒニがまた、クリーミーで絶品。



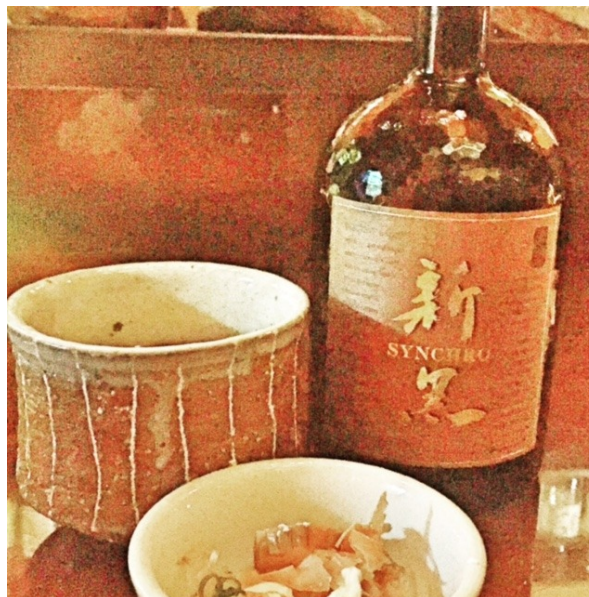
羊のソーセージ、メルゲーズ。アリッサではなく、タブナードのようなオリーブのペーストをつけていただきますが、これまたマッチ。ニクニクしくてワインがすすみます！



こちらは、氷の器に入った、ヴァン ゴッホ ウォッカ。エスプレッソフレーバーの風味がウォッカにマッチ。スイーツみたいに危険な飲み物！



二軒目は、渋谷の和酒BAR KATLへ。



お気に入りの珈琲焼酎。・・・これにやられました！！

日本酒とワインにまみれた、  
美味しい時間でした！

暖かくなると、俄然エスニック欲がわいてくる私。  
今年も美味しいエスニックをいっぱい食べますよ～♪

レストラン☆エスニック

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)