

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.04.22.2016

★3姉妹バースデーディナー@Lien

今夜は、毎年恒例、自称3姉妹の仲良しの友達のお誕生日祝いに池尻のフレンチ、Lien (Click!) へ。

最近縁のある青森(オーナーの出身)の産直食材を使っのプリフィクスコースですが、
チョイスの豊富さが普通じゃないのがこちらの特徴！

この日は前菜17品、メイン10品、デザート10品からのプリフィックス。
選ぶだけでもワクワク！
時間かかっても、これがまた楽しいのです♪



池尻から徒歩6、7分。昔移転前のOGINOがあった場所です。



まずは、おめでとうの乾杯♪♪



私は、大好きなアルザスのゲヴェベルツラミネールから。ライチの風味と華やかな香り、そして長くうっとりと続く余韻。



アミューズはヒラマサのマリネ。ダコワーズのサクサクした食感と優しい甘さ、グリーン胡椒のシャープなアクセント、、、食欲中枢を刺激されるスターター。



前菜チョイスは、千葉県真鯖のヴィネガー。ここみ、タラの芽、ふきのとうなど旬の山菜フリットの下は、グリーンピースのソース。春を楽しむ美しい一皿。バックのパンはバケット以外の3種は自家製。ブリオッシュやレーズン入りのカモミールティーパンなど、凝ってます！



メインのお魚は、アマダイのウロコ焼き。鱗はパリパリ身はシツトリ。春キャベツのミルクィなソースに泡ソースは、レモングラスの香り。なんともオシャレで秀逸な一品！



メインのお肉は、大好きなラムちゃんに。オーストラリア産骨付き仔羊背肉のロースト パンデピス風味。かなりガツツリ！！



仔羊にあわせてボルドーを。シャトー・ヴァル・ド・ロック 2011。カベソーのガツツリ感の中に、目るローの優しい華やかさ。果実味豊かなフルボディ！



友人のチョイスしたこちらのメインも美味しそうでした！オーストラリア産仔羊のフリカデル(ハンバーグ)フォアグラのポワレ添え。



友人のブルゴーニュもちょっといただく。2013フィサン・ルージュ ドメーヌ・エルヴェ・シャルロパン力強いフルボディ。ほのかにスパイシーなニュアンスが好みでした！



デザートは、プラムの赤ワイン煮入り焼き立てファーフルトンを珈琲と。ふわふわと温かな生地が舌を優しくすぐります。ミルクのアイスのをせていただくと、温度差がまた楽しい。



友人たちのいちごパフェに苺のミルフィーユも美味しかった！



そしてお約束の～♪



今年も、我が長女のお祝いをみんなで祝えてよかった♪
はし、おめでとう！

もう8年くらい続いている3姉妹のバースデー祝い。
なかなか会いにくくなったけど
これからも、ずっとつづけていけたらいいな。

それにしても、このコースで4200円+パン代300円+税は破格。
メニューも多いし、シェフはさぞ大変かと思うのに
時々様子を見にテーブルまでいらしてくださったり
帰りも丁寧に送り返してくださる。
こういうところも人気の秘訣なんだろうなあと思います。
ちなみに店内は90%女子ですw

また来ます♪
ごちそうさまでした！！

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](#)