

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.04.28.2016

★和食と日本酒の春祭り@ふるけん&花邑

春は私にとって、和食&日本酒の季節です♪

今週の備忘録。

先日は、西麻布の大好きな和食屋  
ふるけんさんで春祭り。



トリ貝と冷やしトマトの冷やし鉢 土佐酢ジュレ、新ジャガの唐揚げ 生海苔とウニのあんかけ、マナガツオの炭火焼。



そら豆の炭火焼。皮の内側のぬるぬるをスプーンですくってお塩をパラリとかけるのが、なんといっても最高です！w



冬の名残の2品。大粒カキフライ 柴漬けタルタルと、フォアグラの湯葉包み揚げ 煮おろし。クリーミーなフォアグラをサクサクの湯葉が包み込み、シッカリ味のスープにしみています。これはワインにも日本酒にも合う逸品！



いつものお気に入り3品、ミモレット銀杏、ちい〜蒸し。メのにやうめんには、今回なんとチャーシューが。そう、ふるけん

さんは来月ラーメン屋「ふるめん」(夜は居酒屋)をOPENするべく、日々研究中なのです！試作中との「モツ煮」もサービスでいただきましたが、新鮮そのもののモツがとても美味しかったですw



お酒は、サービスの発泡日本酒に、お気に入りの而今と真野鶴を♪



二次会は、渋谷の石の華へ。苺とジンジャーのモスコミュールでデザート代わり♪満足！

そして昨夜は、久しぶりの花邑さんへ。

「本城」と並んで用賀が誇る  
日本料理屋です。



先付けは、ポタン海老とじゅんさい。花わさびが爽やかなアクセント。



バランス良く美しく丁寧に作られた八寸。濃厚ミルクィな鯛の白子 酒盗がけ、粟麩にコハダのお寿司、こんにやくと青菜の白和え、ぷりぷりの車海老、琵琶湖の稚鮎、氷魚の唐揚げ、たらこ、塩ウニチーズ…う～ん、日本酒が止まりません！



桜鯛と蓬豆腐のお椀。ふわっとやわらかなよもぎ豆腐にシツトリ肉厚な桜鯛。上品なお出しが、内臓に優しく沁みます。



おこぜ肝和えにおこぜのカマの唐揚げ。



肝和えに続くお造り第二弾は、貝盛り合わせ。赤貝、トリ貝、ミル貝、タイラ貝、と貝の宝箱♪甘鯛鱗焼きには、タラの芽、空豆と白海老のかき揚げ、花豆と。



揚げものは、新じゃがと新たけのこ。フキの入った信田巻きにスナップエンドウの鮮やかなグリーン。



花わさびが絶妙にきいた鯛飯からの鯛茶漬けに



デザートは、白あんと小豆、両方入った桜餅と苺。



お酒は、綿屋、新政6、開運…と、純米酒オンパレードいただきましたが、その後は、花邑隣のJAZZワインバー、Body&Soulへ♪

春いっぱい日本料理と日本酒で、幸せな夜でした！

しかもご近所。

歩いて5分のところでの飲みは、安心感あってよい♪

用賀にあって貴重な美味しいお店、花邑さんに  
ふるけん前のお店「食幹」時代から大好きな  
古川さんのお料理を堪能できるふるけんさん。

どちらも飲み過ぎなければコスパもよいのでw  
これからも季節ごとに通いたい愛すべきお店たちです。

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)