

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.04.07.2016

★ワイン&日本酒女子会@レスキャリエ&かいり

今週もワインと日本酒、楽しめました！

先日は、料理研究家の仲良し、はるちゃんと、
大好きなビストロ、レスキャリエへ。



にんじんのムースでスタート。



シャルキュトリー盛り合わせ。今回は、ブーダンノワールのブリック包み マッシュポテト添え、鴨とほろほろ鶏のパテ、フォアグラテリーヌのトースト・・・どれも安定の美味しさ！こちらのシャルキュトリーは重すぎず上品で、でも旨味シッカリで、本当に私のストライク！ワインもすすみます！！



スープ・ド・ポワソン。雑味の一切ない、しみじみと五臓六腑に沁みわたる味。このお店の真髄ともいえる、スペシャリテ。



メインは豚さん。舌、すね、耳をブレゼしてビネガーソースで煮込んだコラーゲンたっぷりの一品。レンズ豆のぶちぶち感、ピクルスの爽やかでシャープな酸味のアクセントもい仕事しています。スープはパンでぬぐって一滴残らずいただきました！



デザートは濃厚だけど舌どけ良く軽やかなチョコテリーヌとバニラアイス。大好きな組み合わせ！



美人なのに気さくで楽しいはるちゃんとの時間は、いつもあつという間！

そして昨夜は、渋谷の「かいり」でぼん酒党女子会。
 こちらは、昔からお世話になっている
 渋谷の和酒BAR KATLの笹岡君がプロデュースの3軒めのお店です。
 恵比寿の「かいり」同様、お店の看板メニューは牡蠣。

先日プレオープンにお邪魔した時のFB投稿に、
 行きたい！と書いてくれた友達にお声がけしたら、

不思議な酒豪女子集団になりました。

とにかく飲みっぷりハンパないメンバーなので
迷わず飲み放題コースにw



かんぱ〜い！



あん肝や山芋など日本酒のアテからスタート！



お造り盛り合わせ。シマアジ、ホタテ、サーモン。



お店自慢の大粒牡蠣は、生か焼きかをチョイス。私は下の焼きにしました！いずれも一口で食べられないボリューム！
ぷっくりジューシーで美味しかったー！



迫力のブリカマは、まさかの1人1個！



カキフライとメンチカツ！



♫はガッツリ海鮮チラシ！



雪中梅の一升瓶があいてしまった、とスタッフの苦笑い・・・
おかげで影虎も飲めました♪



奥の個室で大騒ぎ！楽しかったー！

スペシャルリテの牡蠣はじめ、
お料理はガッツリ、満足の美味しさでした。
このコース、日本酒3種込みの飲み放題2時間付きで
18時半入店なら、なんとポッキリ1人3500円税込！
ありえないコスパの良さに一同感激！

が、今日の我々の飲みっぷりでスタッフは急遽ミーティングして、
きっと近々このプランはなくなるに違いない・・・^^；

今回は、私の友達という共通項の
はじめましてがほとんどのメンバーだったのに
とてもそうは思えない盛り上がりぶりでした！
やっぱりボン酒党女子に悪人はいない(笑)

それにしても不毛地帯渋谷駅近に、
こんなに酔いお店が出来て、嬉しいです。

これからも使わせていただきます！
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](#)

