

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.05.13.2016

★初夏のフレンチデート♪@Sincere

バカールでお世話になっていた  
石井シェフの新しいお店 Sincere (Click!) が  
早くもオープン1ヶ月！  
ちょうど一ヶ月目の先日、ようやく行けました！



今度のお店は、北参道駅からも原宿からも行けるアクセス  
 良い立地。店内はカウンターがなくなったのは残念だけど、  
 これからの季節、テラスもよさそう。20席くらいですが、以前  
 よりかなりゆったりした印象の店内。オープンキッチンが嬉し  
 い。

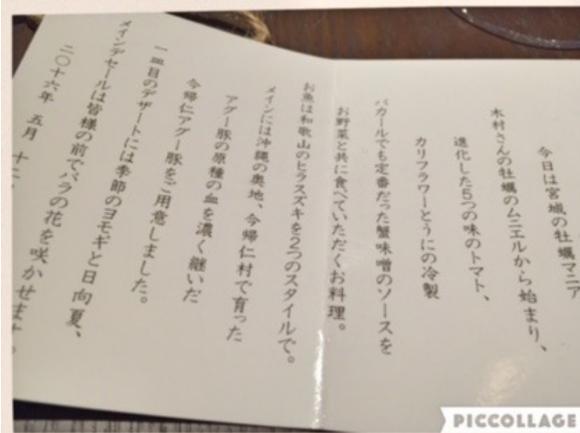


以前はデザートもパンもすべて石井シェフ、お一人でしたが、  
 シンシアではパン担当の方がいらっしゃいます。バカー

ルのトレードマークだった発酵バターのカシュー状ブリオッシュは、焼印がバカールからシンシアへ！その他、マルドンの塩をのせた金時豆のパンに、イチヂクとナッツ入りの赤ワインのパン、粉にこだわったというカンパーニュ。せっかくなのですべていただきました♪やわらかな信州の味噌バターも、美味しい！



アミューズはシェフ自ら運んで、説明してくださいました！以前と違ってスタッフさんが多いので、ホールにもちょこちょこいらっしやってお話できるのが嬉しい！宮城県木村さんの牡蠣をムニエルをベルモットのソースで。岩のりのカリカリチップ、赤紫蘇と春菊の芽、液体窒素で凍らせた柚子パウダーなどが添えられています。アミューズからさすのが安定感。美味しいのはもちろん、一口にカットされているので食べやすい！



お皿をとると、メニュー表が現れます！日付の最後には、予約をとってくれた友達の名前が入っていました！



懐かしの五つの味のプチトマト！この後にはさらに発展した真っ白な形で登場しました！トマト水の氷にトマト水のエスプーマ、トマトの面影はありませんが、味はトマトそのもの。ローズマリーの粉にマルドンの塩、胡椒チップといったトッピング

★初夏のフレンチデート♪@Sincere | MINA/sweets lotus  
 ングとともに、5つの味を楽しめます。パカール通ったファンには、こういう演出は楽しいなあ。



続いての魚介のカクテルは、塩水うに、はまぐり、つぶ貝に、カリフラワーのムース、ラタウイユ、コンソメジュレ、トップには蛤スープの泡。下に飾られた珊瑚は、シェフが沖縄で拾ってきたものとか。波の調べが聴こえてきそうな、素敵なカクテル。



その次のお皿は、魚介カクテルの続き。ムールポットにいた車海老に魔法をかけると煙がでて、、そこにスズキの炙り、そして前に出された魚介カクテルのムースやジュレなどが加わっています。新しいスタイルで供されると、また新鮮で、新たな美味しさ発見できます。



スペシャルティだったバーニャカウダも、さらに発展した形で提供されていました。アーティチョーク、菊芋、セロリ、かぶ、ピサンリ、ロマネスコ、イタリアの野生アスパラ、コーンスプラウト、ナスタチウム、マイクロマト・・・絶品蟹味噌ソースも健在！食べ終わった後はガラスの器がパカッと外され・・・中には、中国野菜のトンナムルの新芽、そして保護色でわかりにくいけれど、キノコを形どったポルチーニ風味のクッキーも潜んでいました！なんというラブリーで粋な遊び心。



続いて魚料理。鯛焼きのように見えるのは、和歌山のヒラズズキと海老ムースのパイ包み！アメリカヌソースの上にそっと置かれます。ホタテとふきのとう、グリーンピースが添えられ、色鮮やかで可愛い一品に仕上がります。



メインのお肉用にまず、ナイフが登場。刃紋の美しい福井の龍泉刃物のナイフがズラリ！好きなものをチョイスできます。せっかくなのでガイアの夜明けにも紹介され、58ヶ月待ちという希少なナイフをチョイス^^;



メインの、沖縄、今帰仁村のアグー豚は、しっとりジューシーで、パーフェクトな火入れ！ボリュームですが、しつこくない上品な脂と後引くうまみで、ペロリといただけます。付け合せは、たけのこ、ぜんまい、うるいやタラの芽などの山菜にモリユ茸のソース。ポリポリのライスパフも楽しいアクセント。



メインデザートもサプライズに満ちていました！胡椒、しょうが、などスパイスの効いたチョコのアイスに、枝に見立てたチョコポッキー。薔薇の花びらは目の前で液体窒素で固められ。ベリーのアイスと共に。パティシエさんは、イデミスギノやASOにもいた方と聞いていましたが、さすがです！



ちなみに、ひとつめのディセールとミニアルディーズはこんな感じ。ひとつめのグリーンは液体窒素で作ったよもぎのミルクアイス。下にはマリネした日向夏とマーマレードに日本酒のサバイヨンソース。ライ麦のクランブルとパイ生地に、よもぎを乾燥して塩と砂糖をふったものも添えられています。ミニアルディーズはまるで森の中に迷い込んだような愛くるしい世界観！植木鉢に入った土のようなチョコレートに栗のマドレーヌ、くるみのクッキー。パカールではとろける一口生キャラメルだったので、このセララバードを思わせるような凝りようは予想外でした！



サプライズと感動が、嫌みなく流れるように続く美しいコースを、泡、白、赤…と共に堪能しました。ふたりともお酒弱いので、ハーフで提供してくださるのもありがたし！シャンパーニュ・ジャック・ラセーニュで乾杯した後、牡蠣にあわせて出されていたのは足利ココ・ファームのプティ・マンサン。ミネラリーで蜂蜜のようにとろりとした甘さと綺麗な酸にほのかな樽香。アグー豚と合うと勧められたのは、大好きなボー・ペイサージュのモンターニュ！どれも美味しかった！



最後は、パンとトマトのマカロンのお土産もいただき、大満足！石井シェフ、ごちそうさまでした！

一時期長らく、毎月月イチで一緒にバカール通っていた友達とbacarでの思い出を語りながらのデート、楽しかった。

今回いただいた「シンシアコース」(9600円)は、以前デセールで発揮されていたガストロノミーを料理にもさりげなく取り入れ、より現代的な内容になった充実度たっぷりのものでした。

今はまだこのコース1本ですが、7月以降は、バカールに来れなかった方たちのための、バカールメニューを色濃く取り入れた「バカールコース」(8600円や13000円のメニューオートクチュールコースも登場します。

バカール同様、既に予約のとれないシンシアですが、頑張って、またリビします！！

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](#)