

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.05.20.2016

★ワインで祝！6周年♪anju tokyo & 祝！OPEN Bistro Zoe

今週は、お店お祝い系外食が続きました。

先日は、大好きな桜新町のビストロ、anjuさん (Click!) の
6周年記念のお祝いを兼ねて伺いました♪



6周年なので、シャンパーニュや希少なお酒がグラス666円という太っ腹価格！突き出しは、たけのこ、あおりいか、くるみの木の芽ジェノベーゼ和え。ワインにも日本酒にも合うよう考えられた味は、さすがです。



佐島サワラ炙り。添えはパクチーの柔らかい部分。新鮮さが伝わってくるサワラちゃん、身が締まって気持ちよいほどぶりぶり！



徳島鱧活け×神経抜き梅肉フリッター。丁寧に骨切りされた
ふわふわの上品な旨味の鱧に梅の酸味は鉄板です！



鳥取鹿野地鶏ピヨ唐揚げも、666円！やわらかしっとりジューシーなぴよ、美味しかった♪



ワインもあっという間に1本あきました！大好きなトゥーレーヌのソーヴィニヨン。エチケットも可愛くてお気に入りの、Le petiot…からの日本酒に。薫露 威吹 超限定。軽くてフルーティーだけど、シッカリした後口！お店の6周年記念でこちらも一杯666円！



日本酒にあわせて、合鴨入り金平、たたききゅうりと新玉ねぎの塩昆布サラダ、出し巻き卵、里芋含め煮からあげ。地味

だけどどれも丁寧に作られ、滋味あふれる美味しさ。(シャレ
ではありませんw)

素材オタクの安住シェフのお料理はもちろん、
ワイン・日本酒、共にレベル高く、
居心地もよくて、
徒歩圏内にある、数少ないお気に入りの店のひとつ、anju。
6周年おめでとうございます！
これからも。地元民として応援しています。

もうひとつは学大。
お気に入りだった自由ヶ丘のビストロの串田シェフが
新店 (Click!) をOPENと聞いて、早速伺いました！



ビストロゾーイ。学大から3、4分ですが、住宅街の中なので
まさに隠れ家！



メニュー豊富で、しかもそそられるものが多いので、かたっぱしから頼みました♪高糖度ゴボウとドライトマトのキンピラ、ベビーリーフとパンチェッタと香りシメジのサラダ、じゃがいもとブルーチーズのかりかり焼き、レバーペースト メルバトースト添え、空豆のムース マスカルポーネとコンソメジュレ、ホタルイカとチーズの燻製盛り。どれも、軽すぎず重すぎず、ワインかぶかぶ飲みながら食べるのに絶妙な味と量！



大好きなメルゲーズも見つけて、即オーダー♪仔羊の自家製ソーセージ リンゴジャムとスパイス添え。これ、飛び散るのでお気をつけください、と言われたけど、ナイフ入れたら本当に肉汁がぶしゅ〜と20センチくらい飛んでびっくり！！ラムのクセは抑えられ、万人向けする優しいお味。



海老好きにはこれでしょ！天使の海老とカダイフのフリット オレンジ風味のアメリケーヌソース。サクサクカリカリのカダイフにふっくらと肉厚であま〜い天使の海老。ソースとの相性もグッド！



ワインが残っていたので、鶏もも肉のバルサミコ煮、パルミジャーノとゴルゴンゾーラのキッシュ。こちらはビストロの割にポーション少なめなので、少人数でも色んなメニューを食べられるのが、よい。



まだちょっと小腹がすいていたので、空豆の炊き込みご飯を追加。こういうちょっと和系なものもある自由なカンジもよいわ。1人前200円♪シンプルだけど、空豆のだしがごはんにしみている、ホッとできる美味しさ。



デザートは、キャラメルシューアイスでメ！デザートまでシッカリ美味です。



おいしかった～！の満足の笑顔w



帰ろうとしたら、なんと、最後にしじみ汁のサービスが！

いや～いいお店です！
完全に住宅街の中なので、歩いてると不安になりますが
駅からはすぐだから、アクセス抜群。

お料理はどれも美味しく、スタッフさんの接客もよく
なんといってもコスパが素晴らしく、
これは、満席なもの納得です！
用賀にもこんなお店が欲しい。

ワインの品揃えのセンスもなかなか上、
日本酒まで置いているのが素敵でした。

きっと近所の方が気楽にふらっと食べて飲める食堂をイメージしたんだろうな。
場所柄や客層をじっくり研究してでの内容と思われる、居酒屋価格で、料理やお酒は居酒屋と呼べないギリギリライン。

でもビストロ定番料理はちゃんと抑えているし、メニューの幅が以前より広がったので選ぶのも楽しく、客には使い勝手良いお店と思います。
自由なところが、ビストロのよいところだもの！

串田シェフとは久しぶりのお再会でしたが、明るい笑顔と美味しいお料理は変わらず、で嬉しかった！
ごちそうさまでした。

これは、リピすることになりそうだわ～。
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](#)