

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.06.09.2016

★遠征2本立て！@大船&せんげん台

今週前半は、遠征飲みが2本ありました♪

昨夜は、大船でポン酒党女子8人、お魚&日本酒祭り！

ジモティの料理研究家友達、みわっちおすすめの「魚男(フィッシュマン)」(Click!) に襲撃しました。



まずは、刺し盛り！本鮪・真鮭・ヒラメ・金目鯛・イシモチ・カマス・モジャコ・ダツと、湘南地魚パラダイス！



甘海老の唐揚げ。パリパリの甘海老の濃ゆい味わい・・・これはもう、、、お酒のアテに最高です。



ネギトロチーズディップ。こちらも日本酒ススム君！まろやかなチーズ入りのクリーミーなネギトロ、、、家でもやってみよう、と決心させてくれる味でした！



マグロとズッキーニの串カツ。マグロが上質な牛肉のような柔らかさ！ソースの塩梅も絶妙。



本鰯血合い焼き。臭みなくぎゅっと旨味のつまった贅沢な味！



真鰯の南蛮漬け。お刺身で食べたいほどフレッシュな鰯をカラッと揚げて、甘酸っぱい南蛮酢にほどよく漬けています。



その他、シラスのサラダやもろこし揚げ、シラス入り卵焼きなど、何気ないつまみも気のきいた味で美味しい♪



もちろん、お酒もたくさんいただきました♪



店長の純さんを囲んで。ごちそうさまでした～♪

お魚が本当に美味しくて、、、
素材を活かした居酒屋料理なのだけど、
味付けや調理にセンスを感じました。

のんべ女子(私以外)勢ぞろいだったので
かなり飲んで、そして食べたにかかわらず、
1人5000円弱という、驚きのコスパ！
そして、素晴らしいホスピタリティ。

遠征の甲斐あり、大満足。
遠いけれど、ここは是非また来たい！！

ごちそうさまでした！

そしてもうひとつは私の地元せんげん台にて
「お酒にあう料理」がコンセプトの
カフェ・ラファイエット (Click!) へ。



チョイスできるお通しの中から、ラタトゥイユと燻製鯖を。下は、タコとアボカドとモッツアレラのサラダ。



フォアグラの冷製。しっとりねっりのフォアグラにキャロットラペや紫キャベツのマリネの爽やかさ、ドライフルーツの濃厚な甘みが彩る、バランス良い一品。



海老のサクサク焼き。カダイフで巻いて揚げ焼いてます。サクサクのカダイフをぼろぼろ落としながら噛むと、中からはむっちり甘い海老が！



仔羊のアッシュェパルマンティエ。ラムのニクニクしい野趣とミルクキーなマッシュポテトのハーモニーがナイス！ワインがすすみます！



お店自慢のパエリア。贅沢な具材をたっぷりのせ、魚介の旨味のしみこんだご飯。



ワインはアルザスのリースニングに。ミネラリーでかなりシャープな酸は好みではないけれど、爽やかな旨味で後味スッキリ、食事に合いました！この後飲んだサングリアとリモンチェッロのソーダ割りも美味しかった！

せんげん台侮れず！

見かけはスナックのようだし、カフェと謳うだけあってメニューは様々なジャンルですがどれもコンセプト通り「お酒に合う料理」そのもので

美味しかった。

どちらも近所であればかなり重宝しそうなお店だけに
遠いのが残念！

用賀もがんばってほしいですw

レストラン☆居酒屋/ダイニングバー/カフェ

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)