

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.07.14.2016

★和食と日本酒の後は、まさかの…@可不可&ふるめん

暗闇坂宮下でも有名な、レストランプロデューサー、
宮下さんの話題店、可不可さん (Click!) へ。

昨年OPENして、気になったまま行けずにいた店のひとつ。
今回ようやく念願叶って、ワクワクで伺いました。



麻布十番から少し歩いた、方向音痴にはわかりにく〜い、まさに隠れ家w



コースを勧められました、悩みながら選ぶのが好きなので、アラカルトにwまずはお造り。雲丹戦争がおこったので、雲丹だけ追加wう〜んとろけます。呑みこむのがもったいないほど官能的な旨味・・・



鴨茄子の揚げだし。香ばしく焼かれた皮の中に、上品なお出しのきいた、ふっくらと瑞々しい茄子が。夏の幸せ！



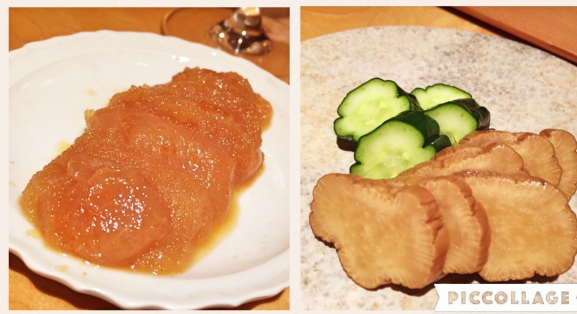
とうもろこしのかきあげ。スイーツのように甘く、サクサク！！瞬殺です！



若鮎の春巻き タデソース。1人1本いただきました。頭から尾までまるっとはいた鮎は、いったん内臓を出して、処理してからまた戻し、臭みなく旨味をいただけるようにした、とのこと。タデのグリーンソースが目にも鮮やかで爽やか！



バルバリー鴨 炭焼き。絶妙の火入れで見事なロゼ色に！
タスマニアマスタードのプチプチ食感がいい仕事してます。



つまみ的なものもいろいろと。いぶりがっこに自家製明太子。
国産チーズプレートは江丹別の青いチーズはじめ、北海道の白カビや長野のウオッシュと、希少な国産チーズをちょこちょこ楽しめる粋な一皿。あ～日本酒もワインもすすんでしまうっw



メは、お店自慢の、桜海老の土鍋ご飯を赤だしと。お代わりしたような気もしますが、このあたり、既に記憶があやしく。。。^^;



広島で三次スパークリングで乾杯した後は、大好きな新政ラピス、大澤ワインズ ピノグリージョと、ゴキゲンでいただきました！

そして、散々食べて飲んだのに、
 なぜかその後、
 一昨日行ったばかりのふるめんに移動して
 ラーメンでしめよう、という話になり...^^;

麻布十番と六本木3丁目、タクシーですぐなのでw



一昨日食べたのと同じ穂先メンマやモツ煮込み、煮卵+青
 ザーサイ、茹でワンタンなどのつまみの後、、



ラーメンは塩・醤油ほか、この日から始まったという坦々麺
 があったので、それも思わずオーダー。



ザクザクの青ザーサイに豊かな胡麻の香り。まろやかなスープにラー油のコクとパクチーのトッピング・・・美味しかった！

また来ます、とはいったけど、まさか2日後に来ようとは。
食べ過ぎ飲み過ぎの夜でしたが、楽しかった！

可不可さんは、丁寧に作られた美味しいお料理と
センス良いセレクトの日本酒に国産ワイン・・・と、
お酒とお料理は素晴らしいので、
あとはホスピタリティさえあれば、リピしたい、といったところ！

スタイリッシュなお店にマッチしたクールな接客ともいえますが
シェフズテーブルで、笑顔のほとんどない接客は、つらいです・・・

とはいえ、大いに楽しんだ、素敵な夏の夜でした♪

私も元々、年に2, 3回しかラーメンは食べないのですが、
一緒に行ったスイーツジャーナリストのひらりんこと平岩理緒氏 (Click!) は、
なんと年に1度以下しか食べない、という
貴重なラーメンだったので、
二次会ラーメン、気に行っていただけたようで、ホッとしましたw

ごちそうさまでした♪

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

