

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.07.16.2016

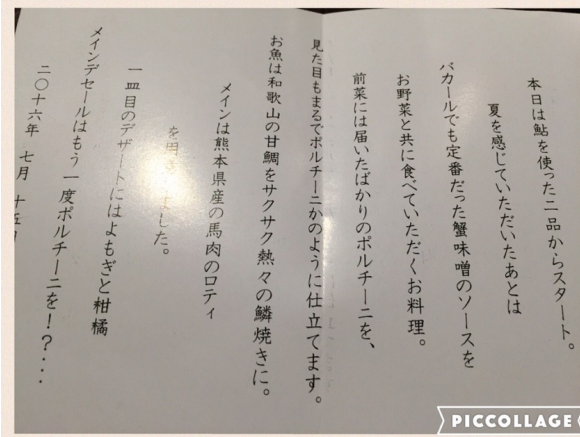
★sincereでバースデー祝い♪

昨夜は、大好きだった渋谷のフレンチbacarに
毎月一緒に通っていた友達のお誕生日祝いでした。

会場はもちろん…



bacarでお世話になった石井シェフの新店、sincereでした！



2人でこちらに来るのは2度目なので、シンシアコースの内容も考慮してくださり、前回とはかぶってないとのこと。今回の私たちのコースのテーマは「デジャブ」。果たしてどんなお料理が出てくるのかと、ワクワク！2人ともお酒は弱いので、前回同様、ハーフでペアリングをお願いしました。



お祝いなので最初はシャンパーニュといったら、ボランジェ登場でテンションアップ♪お料理は、フォアグラと無花果のあんを詰めた鮎の最中からスタート！泳いでいた2匹の鮎を1匹ずついただきましたが、、、これ！しょっぱなから美味しすぎ！フォアグラの濃厚過ぎず上品な旨味と無花果の優しい甘みがとけあって、食べ続けていても決して飽きないような気がする至福の味だけど、もう少し食べたいと思わせる量がまた絶妙。これは定番として毎回でもいただきたいなあ。



次は、ホンモノ！さっきまで生きていたという鮎を、わさびのムースいただきます。ワタのフレッシュ感が感動的。これが、デジャブ第一弾！



ラックに並べられたパンから、発酵バターのカンパニュ、赤ワインとナッツと無花果のパン、かぼちやの食パン、カンパニュの全4種を選んで2人でシェア。そのままでももちろん美味しいのですが、添えの信州味噌入りのまろやかなバターを付けて頂くとまた、ワンランクレベルアップ！



バカールからの定番メニューのバーニャカウダ進化系は、新潟阿部酒造の純米酒SPICAとともに出てきました！

プチポトマト、韓国かぼちゃ、オイスターリーフ、コリンキー、
花きゅうり、コーンスプラウト、オクラの花、島オクラ、島ピーツ、
ヤングコーン、きゅうり、水茄子、ロマネスコ、マイクロディッシュ、
焼いたアーティチョークに五郎島金時…などなど、
花畑のようにラブリーに美しく盛りあわされた
目にも鮮やかでフレッシュな野菜たちを、
bacar伝説の蟹味噌ソースで。

野菜を食べ終わって、上の器を取ると、
下には韓国野菜のトンナムルとポルチーニ風味のクッキーが。。。。

これも2回目なのでわかっているのですが
あえて驚いて見せる猿芝居wも、また楽し！



ポルチーニを模ったポルチーニソーテのパイは、2009年の
ブルゴーニュと。奥は本物のポルチーニ。パイをカットする
と、ギッシリと贅沢につまった粗く叩かれたポルチーニ！こ
このパイに添えたポルチーニのカブチーノ風スープもまた素
晴らしく美味しくて！これがポルチーニのデジャブ！



シェフがテーブルまでフライパンで運んですばやくスープに浮かべてくれたアツアツの和歌山甘鯛のウロコ焼きは、シャルドネと出てきました！このクリームスープの中にも帆立やら魚やらが贅沢にゴロゴロと隠れていて、魚介の旨味が染み出ています！



メインの熊本産馬肉ハラミのロティトリュフ風味は、ラベルのない新潟の赤ワインと。ジロール、トランペット茸、花ズツ

最近のフレンチは、ソースのないお店も多いけれど、
 やはりソースはフレンチの真骨頂だと思います。
 丁寧に時間をかけ、心をこめて作られた味は食べ手にシッカリ伝わり
 それだけの感動を与えてくれます。

時にガストロミーを駆使したりと現代風な手法をとったり、
 料理や演出に遊び心がありながらも、
 クラシカルな芯はきちんと守り、
 決してブレていないところが、
 石井さんのお料理の大好きなところ。

基礎が完璧だからこそ遊びでないと、
 客は安心感と信頼感をもって楽しめませんw



ちなみに今回メインをいただいた、龍泉刃物のナイフは、なんとなく馬っぽい？カラーのものをチョイスしてみましたw



一皿めのデザートは、定番ものの「よもぎと柑橘」。前回は日向夏だったのが、今回は伊豆のグレープフルーツ、ゴールドンスペシャルで。作家さんの素敵な器にのったそれは一見シンプルにも見えますが、日本酒のサバイヨン、グレープフルーツのクリーム、フレッシュなグレープフルーツ、グレープフルーのマーマレード、ライ麦粉のクランブル、パイ生地、よもぎのミルクアイスクリーム…と非常に凝ってます。添えのよもぎ塩を途中でパラリとかけていただくと、また味の変化を楽しめて。



2皿目は、ポルチーニのデジャブがさらにまた！バナナコンポートに京番茶、リコッタチーズケーキとバター風味のチーズのムース、仕上げに、テーブルでチョコレートソースがかけられます。う～ん、これは…まさに攻めのデザート。正直、これだけはちょっと微妙でした^^;京番茶独特の風味が強すぎて、、、食べてるうちに慣れてきましたがw



そして、3皿目はサプライズのチョコレートの薔薇！ミニャルディーズも定番。チョコレートの「土」、ナッツのクッキー、どんぐり型の栗のマドレーヌ。前回、チョコレートの土が食べにくい、と言ったら、今回からはちゃんと小さな器とスコップも用意されていました！こういう極め細やかなところも素敵。レモングラスのハーブティーといただきました。



さとちゃん、お誕生日おめでとう！！



トマトのマカロンとパンをお土産にいただいて、この日も大満足！

バカール同様とにかく予約が取れないので、
次いつ来れるかわかりませんが、
2人の思い出のシェフのお店でお祝いできて嬉しかった！

お茶目なサプライズがそこかしこに嫌みなく散りばめられ、
仕上げはシェフ自らがテーブルに来て、完成させてくれる
というドラマチックな料理スタイル。
これらは、バカールにはなかったもの。

そして、お料理は、前回同様「シンシアコース(9600円)」でしたが
前回 (Click!) よりもさらに美味しくなっている気がしました！

決して安いお店ではないのだけど、
客1人1人に対する丁寧な心遣いや細やかな対応を感じると、
これほどコスパの良いフレンチはない、と思わせられます。

ロケーションもバカールより素敵だし、
店内も以前より広々として居心地良いし、
これは、バカール以上に人気があっても仕方なし。。。。

欠点は、予約が取りにくいことだけ^^；
それでも、努力して行きたくなる価値のあるお店。
私の中では、今かなりフェイバリットなフレンチです！

石井シェフ、素晴らしいお料理をごちそうさまでした。
牛島さんはじめスタッフの方々、
温かいサービスをありがとうございました！！

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)