

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.09.14.2016

★和食バースデー第二弾♪@みくり

今月2度目、またまた和食でバースデー祝いの巻♪

徳うち山出身のご主人が6月にオープンした
日本料理屋、みくりさん (Click!) へ。



煮あなごの先付けでスタート。爽やかなポン酢のジュレにふわっと優しい煮あなご、野生のえのきや空芯菜など。乾杯のシャンパーニュは、若き大将の栗原さんからの祝い。ロワイエ・エ・フィス キュヴェ・ド・レゼルヴ ブリュット。ありがとうございます！



サクサクの鱧のフライにほくほくの銀杏。梅肉の甘さ酸味加減も絶妙です。



甘鯛と翡翠ナスのお椀。美しい～。肉厚のアマダイは、ふっくらジューシーでぷりぷり。お出しもしみじみ美味しい。いわゆる関西風ではなく、関東人にぐっとくる味(笑)。



お造り盛り合わせ。こちらも秀逸でした！生サバは全く臭みなくお肉のような味わいで、玄界灘の烏賊は、ねっとりと官能的に甘く・・・



焼き物はマナガツオ。カラリと揚げられた種子島の安納芋の甘いこと！炊いた万願寺とうがらしと。



クラゲときゅうりの酢の物。さっぱりとしたお口直し。こちらは、器もいちいち素敵！



佐賀牛のお鍋。美しいサシの入った舌でとろける佐賀牛、堪能しました！山椒のアクセントが小憎らしい！w



お食事の前に、まだ少し日本酒が残っているからと、薩摩地鶏のレバーとれんこんの小皿をサービスしてくださったり、何度もおしぼりを替えてくれたりと、気配りも素晴らしく。



鱧と石川芋の土鍋ご飯。薬味たっぷり～♪



お味噌汁と香のものと。食べきれなかった土鍋の残りは、お持ち帰りのお弁当にしてくださいました。



水菓子と無花果とラムのアイスのデザート。山形の巨峰が、すごく美味しかった！

綺麗な流れで出していただきましたが、
ひとつひとつが美しく、期待以上の美味しさでした！

十四代、写楽、松の司、たかちよ…と
つついすすみました^^;

ご夫婦のあたたかい接客が居心地よくて
今年訪れた懐石料理の中では一番コスパ良かった印象。
銀座なのにサービス料もなく、明朗会計。

出来たばかりの隠れ家で、まだ認知度低いですが、
そのうち予約の取れないお店になるのでは、という予感。

今回は個室でいただきましたが、次回はカウンターで、
ご主人と色々お話ししながらいただきたいな！

2016オープンでは、今の所みなっしーNo.1のお店です。

ごちそうさまでした！
また行きます！

レストラン☆和食

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

[Petit Homepage Service](#)