

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.09.07.2016

★恒例バースデー和食祝い♪@本城

大好きな友達でもあり尊敬するパティシエールでもある、
仲よし友のお誕生日祝いは、
毎年本人リクエストで日本料理がお約束。

もう10年近く和食屋でお祝いしてます。



今年は、用賀が誇る日本料理屋、本城さんへ。たん熊出身のご主人が腕をふるいます。



この日は主役の好きなものを選んでほしかったので、コースでなく、アラカルトにしましたが、先付け3種はおまかせであらかじめ予約。まずは焼き胡麻豆腐の紅ずわい蟹あんかけ。香ばしく焼かれた甘めのもっちり胡麻豆腐に蟹の旨味がこれでもかと贅沢にかけられ。ほぼ飲むように食べましたw



長芋の寒天寄せ、ホタテの燻製、生うにのゼリーが重ねられ、トップには生うにがこんもり。これは日本酒すすみます！



子持ち鮎とズイキの炊き合わせ。卵をたっぷり抱えた柔らか
で臭みない鮎とズイキ。山椒が心憎いのアクセント。



ここからは、カルトで。ボグロの塩焼き。上半身、下半身の
希望を聞かれ、目の周りが大好きな私は、頭をいただきました♪
そうめんかぼちゃと椎茸の胡麻和えに、さつま芋の甘露煮、
枝豆と共に。



賀茂茄子の田楽。肉厚ジューシーで、食べ応えある賀茂茄子、
皮まで美味しかった。



甘鯛の蓮根蒸し炊き合わせ。蓮根とつけば、頼まないわけにはいきませんwあんの甘塩っぱさにおろし生姜の辛味が絶妙。優しいお味です。



日本酒仕込みの梅酒ソーダ割で乾杯の後には、日本酒と共に楽しみました！



♫は、しめじの炊き込みご飯と赤だし。



そして、デザート。誕生日プレートをお願いしていたのですが、忘れられていて、、、これは正直、がっかり！かな〜リシヨックでした(涙)

用賀和食ではこちらと双璧の「花邑」同様、敷居高そうでアットホームなのは、世田谷の住宅街の中ならでは。

サービスはわりと、ざっくばらんですが旬の素材をふんだんに使って、確かな技術で丁寧に造られたお料理は、相変わらず美味しかった。

だからこそ、プレート事件が残念すぎる。。。和食店なので、そういったサービスは可能かどうか、予約時に確認したのですが一度日程を変更したので、その時メモをされ忘れてしまった。しかも、「うちではそういうサービスは、そもそもしていない」と、主役の前で言われ、驚きました。

花邑さんの時は、前もって、出来ないと言われたので、予約時をお願いして当日プレートを持ち込ませていただき、先に来てこっそり女将に渡しておいたのですが、こちらは、用意しますと言われ、安心して伺ったのに・・・

せっかくお料理が美味しかったのですが、後の対応も含め、当分行く気がしません。。。。

とはいえ、大事な友達のバースデー、今年も一緒にお祝いできて、本当によかった。

えこび、おめでとう〜♥

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

