

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.10.19.2017

★ウイグル女子会@レイハン

久しぶりに本格ウイグル料理を堪能。

ウイグル料理は今までは
南与野のお店が一番好みでしたが
一番といってもなにしろ専門店は都内にほとんどなく
いくつかつぶれたので、今は初台に一軒あるくらい。

今年、馬場にできたと聞いて行ってみたら、
あら？メニューがほぼトルコ料理で
ラグメンもなくて、？？？と思ったら、
なんとまだウイグル人のシェフが出国できていない、と言う事情がw

出国した暁には是非リベンジしたいと思っておりますが、
そんなときに、今度こそ本格ウイグル料理のお店が駒込に出来た、と噂が！

羊LOVER友達と、行こうといいつつ

なかなか予定が合わず、なんと3ヶ月後の約束をして、
 まだまだと思ってたら、
 あっという間にその日になりましたw



7月にできたばかりのレイハン。駒込と巣鴨の間の山手線沿いのお店です。



乾杯！ワインやビールに各種カクテル、なんと日本酒までありました！ハラール対応と聞いていたが、ゆるすぎるハラールwまあ何にしろアルコールあるのはこちらは歓迎です♡



ラムの胃袋とタンのピリ辛サラダ。サラダといいつつ和えもののような感じ。ほんのりピリ辛な中華サラダ的な味。胃袋もタンも全くクセがなくてコリッとした食感が美味しい。



すかさず赤ワイン〜♪



羊水餃子。もっちりと厚みのある皮に羊がぎっしり、肉汁しゅわり。



ウイグル風春雨サラダ。さつまいもでんぷんの太めでぶりぱりの春雨、歯ごたえあるけどちゅると喉越しよくて美味。



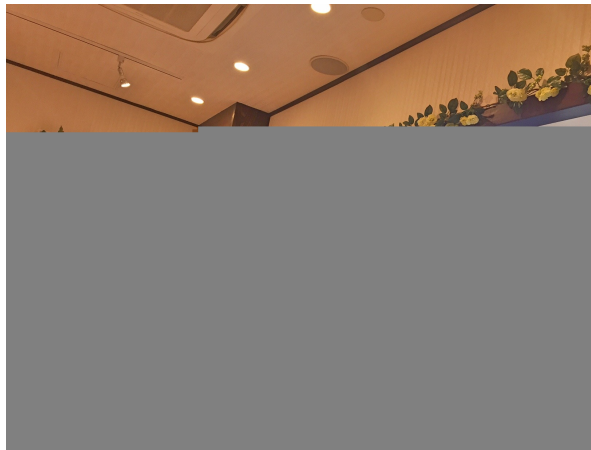
スイカシュ(羊とパクチーのスープ)。ラグメンの正方形みたいな切り麺が入っていて、食べ応えもあり。羊の旨味がじんわりスープに溶け出していて、美味し〜い。



シシカバブ。まあ、普通に美味しいシシカバブ。1本200円だからリーズナブル。



ウイグル名物、手延べ麺ラグメンも、もちろんマスト。注文してから麺を伸ばしてくれるのももちもち。ただ1本麺なので、切るのがちょっと大変ですwそしてこのソースが美味しくて！濃厚な旨味をフレッシュトマトの酸味が爽やかに緩和。いくらでも食べられる〜♪うん、このラグメンは美味しい！



テーブルが厨房から近かったのでラグメン作りも見れました



ラグメンの残ったソースをナンで拭いたかったのですが、ナンはないと言われ、ごはんじゃつまらないからポロを追加wこちらもうイグルの有名料理「ウイグル風ラムのピラフ」です。油を大量に使ってるので、ご飯はパラッパラのぴっかぴか。羊の脂の旨味もシッカリしみこんでいて、がたまりません。大量に入った人参とレーズンの甘みもいい仕事してます。ラグメンのソースをぬぐうつもりが、単体で美味しくて、ついそれだけで食べてしまいましたw



乾杯の後には、3人で仏の赤ワインを2本空けてほろ酔い。

お店で一番高いワインと二番目に高いワインを頼みましたが
2本あわせても6000円台w
お値段以上のお味に満足。

こちらは、お料理はもちろん、
お店の内装やテーブル廻りがとてもゴージャスで素敵でした。
ラブラリーな刺繍が施されたテーブルクロスや
金の模様で縁取られたお皿、
美しく、何のツボだろう？としばらくわからなかった「つまようじ入れ」などなど。

うちからは行きにくく、ちょっとマニアックな？立地だけど、リピ決定！



ごちそうさまでした♡

レストラン☆エスニック

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)