

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.11.11.2017

★目白のフレンチでお祝い♡@ル・ヴァンキャトル

バースデーウィークも佳境を迎える先日、
大好きなパティシエール夫妻が、
2人の行きつけの目白のフレンチ
「ル・ヴァンキャトル」でお祝いしてくれました。♡

昨年の私の誕生日にも連れて行ってもらってとても良かったので、
今回もこちらをリクエスト。

ル・ブルギニオン出身のシャイなシェフのクラシカルなお料理に、
ユニークなソムリエ氏がペアリングで出してくれるワイン達の
マリアーージュを楽しめるお店です。



シェフからのサービスのシャンパーニュでかんぱ〜い。



淡路の鱧のベニエ。香ばしい焼きナスのマリネとともに、あつあつをパクリ。はふはふ〜♡



初っ端のこちらの前菜が素晴らしかった。長崎産のフレッシュな鯖を軽くしめ、バルサミコとトリュフビネガーをかけたものの後ろは、アオリイカ七変化。

生、10秒の火入れ、焼き、揚げ、など調理別にして盛り合わせ、食感や味わいの違いを楽しませてくれます。

鉄板焼きにされたくちばしとえんぺらもコリコリで美味。

クリーミーな根セロリのピューレや濃厚な黒キャベツのピューレを絡めると、また別の味わいに。



ミネラリーなアルザスワインがよく合いました。マルク・テンペ リクヴィル・アンヌ2014.柑橘の苦みを含んだ爽やかな後味。とっても好きなナチュラルワイン！



真鱈の白子フリット。ジャガイモレンコンすりおろしとともにソテー。甘酸っぱいバルサミコソースがマッチ。



こちらは、個性的な南ローヌのヴィオニエと。バニラっぽい甘い香りとスパイス感にふくらみのある果実味。にわたりのエチケットがラブリー♪



柚子の香るバターソースのかかった、タチウオのポワレ。うちの今月のレッスンのサーモンミキユイにかける「柚子と甘酒の焦がしバターソース」とちょっと似た風味w



シャン・デ・ヴィーニュ ジュランソン・セック 2016 ドメーヌ・コアペ。透き通った清涼感と果実味のバランスが素敵。



今回最も気に入ったのは、メインのお肉。ホロホロ鳥の子供は胸肉、大人はもも肉を、別の調理法で盛り合わせています。同じ鳥の全く別の味わいを一皿で味わえるって楽しい。

添えの鎌倉野菜も力強い美味しさでした。



甘くスパイシーなピノ・ノワールと。ブルゴーニュ・キュヴェM CMXXVI 2013 ドメヌ・ローラン・ペール・エ・フィス。パティシエから転身し、ブルゴーニュ屈指のネゴシアンとなったドミニク・ローランとその息子ジャン・ローランのドメヌ・ワインです。ソムリエ氏曰く、この不作の年のものとは思えない素晴らしい出来だと。華やかなアロマで、それほど軽くはないのに意外とすいっと入っていました。



デザートのお皿も綺麗。栗のクリームにカシスのムース。栗とカシスというデザート定番素材を使いながら、そこに軽いコーヒーアイスを添える、というのがおちゃめで素敵。



そして、大声でhappybirthdayの歌をフランス語で熱唱しながら運ばれて来た、サプライズカヌレ♡昨年のこちらでの誕生日祝いは我々で貸切状態でしたが、今回は満卓だったので、やや恥ずかしwでも、嬉しいです(笑)



デザールの後のもっちりカヌレは、別腹♡



パティシエール友達からいただいた、パリのサロンドゥショコラのお土産たち。

流石パティシエズチョイス。

アランデュカスの板チョコに
ヤン・クヴルーのキツネチョコ、
ベルナシオンのパレドールにブルーノ・ル・デルフなどなど、
マニア垂涎の、素晴らしいラインナップ。

日本で売ってないオーガニックのクスマティも嬉しい。

それにしても年々、日本のサロショコに行かずに
パリの方に行く友達が増えるなあ^^;

フレンチをいただきながら、2人のフランス旅行お土産話を
わくわくしながら耳を傾け、
この日もとっても楽しい夜でした。

えこび、まよ、ありがとう！！

レストラン☆フレンチ/ビストロ/ワインバー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)