

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.11.04.2017

★今年のこの日も大好きなあそこで@sincere

昨夜は隔月に一度のお楽しみ、愛するフレンチsincere参り。  
大好きな友達が、ちょっぴり早いお誕生日祝いをしてくれました。



この日もめくるめく石井劇場を予感させる、素敵なメニュー表が。



マグナムのシャンパーニュで乾杯した後は、、、



柑橘香る和栗のスープ。続いて5種のアミューズからめくるめくスペシャルコースがスタート！スコッチウイスキー香る和栗のムースにイベリコ豚のサラミ、サーモンムースのパイにくるみソース、ブーダンノワールのフレンチドッグ風、オリーブコンヒと茄子ピュレにかます、モンドール入りのシュー。こんなにひとつひとつ凝ったアミューズを毎回5種も用意するなんて、いつも本当に感嘆します。



パンはいつものように2人で全種をシェア。bacal時代からおなじみのスクエアなブリオッシュに、栗とレーズン、ポルチーニとシャンピニオン、かぼちゃのパン、バゲット。



手長海老と菜の花の一皿は、アメリカーナになんとカレーの香りのアクセントが。ふきのとうと菜の花のほろ苦さに、ボーペイサーージュの深い味わい。得も言われぬマリアーージュ♥



続いて、群馬の金子さんの燕を使った燕のスープ。中にはカリふわな白子が♡燕の存在感あるお出しのスープがたまらなく美味しく。



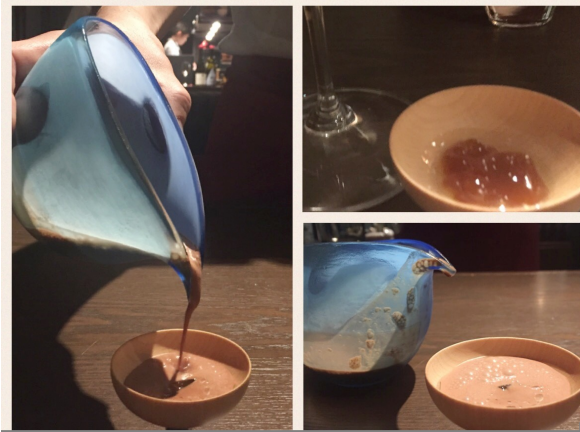
次が、もっとも感動した、山梨の小澤さんの柿と合わせたフォアグラのコンフィ。バニラ香る色鮮やかな人参のピューレにサクサクのメレンゲ、カリカリのビーツのチップ、ミルクィなブランマンジェに甘酸っぱいルバーブのコンフィチュール、芳しいピスターシュのオイル…という、なんとも複雑な組み合わせを、一緒に口に含むと夢のような美味しさに✦。アルザスのピノグリと合わせながら至福のひとつき…



サクサクの甘鯛の鱗焼きは香ばしいとろとろの焼きナスと共に。スープの中にはぜいご蟹とぷりぷりの大はまぐりも、潜んでいます。添えられた泡はなんと山椒。インパクトあり！ミネラリーでみずみずしいブルゴーニュがよく合いました。



メインは仔羊のロースト。でかつ！wセルフイーユの根っこに燻製されたジャガイモのピューレ。こちらはポーペイサージュの赤と。ああ、贅沢なマリアージュ！



アヴァンデセールはカカオのスイーツ。お水とカカオで作ったスッキリしたホワ(冷たいショコラショー)に、カカオのゼリー。柑橘の香りもほんのりと。



友達が、私がチョコとソフトクリームが大好きなことをシェフに伝えてくれていたら、メインデセールは、遊び心溢れる粋な一皿！「倒しちゃいました」とお茶目な笑顔とともに、大好きなチョコソフト登場。洋梨の爽やかな酸味と栗の食感のアクセントに、アマゾンカカオの何とも深い味わい。こんな贅沢で衝撃的なチョコソフトは初めてです！



いつもの宝探しのミニャルディーズの後は、サプライズ！お約束だけど、やっぱりこういうの、嬉しい♡さとちゃん、ありがとう。去年のこの日も2人でここでお祝いしたね^^✧

友達がシェフと相談し、栗に手長海老にフォアグラに仔羊に、デセールもチョコ尽くし…と私の大好きな素材のオンパレードで組み立ててくれて感激✧！

しかも、仔羊はもちろん、海老もフォアグラも甘鯛もかなりのボリュームでメインがいくつもあった感www

石井シェフ、サービスの牛島さんはじめスタッフの皆様、ありがとうございました。

さとちゃん、今年もありがとう！

レストラン☆フレンチ/ビストロ/ワインバー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)