

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Tue.11.07.2017

★鎌倉フレンチ～ミッシェル・ナカジマ

誕生日シリーズ。
たまってきてますので、がんばります^^;

フレンチの巻第二弾は、久しぶりに鎌倉のフレンチ。
「ミッシェルナカジマ」。
鎌倉駅からは車でないと厳しい
隠れ家レストランです。



シャンパーニュで乾杯の後のアミューズは、チーズを練りこんだシュー、熟成生ハムを巻いた極細グリッシーニ。



身欠きニシンにコリコリの生のカリフラワー。下に敷かれたソースは、ブロッコリーの入ったタルタル。



今月のおしゃデリメニューでもある「サーモンのミキユイ」。目にも鮮やかなクレソンのピュレに、しんなりと炊かれた冬ネギ。粉末はワカメのサブレを砕いたものだとか。う〜ん、オシャレ度で負けた感w



鰻とマコモダケのバルサミコソース。添えはオリーブ油の粉。カリカリの鰻は和食の鰻とは別物の、粋な味わい。



久しぶりにいただいた、スペシャリテのparsnipムースとオマール海老のジュレ。前は乗ってたウニがいつの間にかなくなってたのは寂しかったけど、中にはオマール海老ゴロゴロで、相変わらず美味しかった。



ミルクシーな根セロリのポターージュに濃厚な春菊のピュレ。このピュレがかなりインパクトある濃い味ですが、合わせていただくと絶妙。



イトヨリのポワレ 金時草添え。富山のライムの酸味がきいた
クリーミーなソースが後引きます。



うずらのバロツティーニ。ジロールなどフランスのきのことと
もに。うずらの茹で汁を使ったソースが美味しい！パンおか
わりw



アヴァンデセールは、みかんのプチ・ポー。卵黄とクリチの
クリームにカラメルソースとみかん。さっぱりで瞬殺w



メインデセールはりんごのファーブルトン カルバドスとアー
ルグレイのアイス添え。晩秋の雰囲気出したこの盛り付けも
印象的でしたが、なんといってもアイスが秀逸でした。



ガトーショコラのサプライズ♡



可愛いプチガトーだけど、食べるとけっこう濃厚でした♡

11月からコース内容変更で、やや軽めのコースがなくなり、8000円のコース1本に。
以前より皿数は増えたけど一皿のポーションは減り、
まあ軽めですが、これがちょうど良いといえばちょうど良いかな。

店内はほぼ地元の常連さんファミリーのせいか、
どこかほのぼのとした雰囲気が鎌倉らしい。

プチ旅行ですが、鎌倉は老後に住みたい大好きな町。
時々パトロールしないとw

たびたびは行けませんが、また季節を変えて訪れたいです。

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](#)