

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.11.09.2017

★和食でお祝い♡@賛否両論

久々の「賛否両論」へ。  
食いしん坊5人で女子会♪

「日本一予約が取れない」ともいわれているお店なので、  
予約はいつも友達頼みです^^;



付きだしはカブ豆腐。ほうれん草お浸りにお出汁のジュレ。  
カブは言われないとわからないけど、ほのかにミルクィな野菜の甘みがして、和みます。



里芋の唐揚げと、地鶏胸肉のおかき揚げ、添えの空心菜の芽が美味しい。



牡蠣シンジョウのお椀。お椀は家ではなかなかやらない、こういう具材が嬉しいですw



お造りは、真鯛、炙りしめ鯖、水ダコ、。添えのごま醤油が地味に美味。これで日本酒飲めちゃうw



友達が、私の誕生日が近かったことを伝えてくれていて、お赤飯サービスが♡小豆ぶっくり、つやつや♪



わらさの幽庵焼き。赤満願唐辛子の刺激とおろしに隠れた巨峰の甘酸っぱさが、さりげなくいい仕事してます。わらさはややパサつき気味^^;



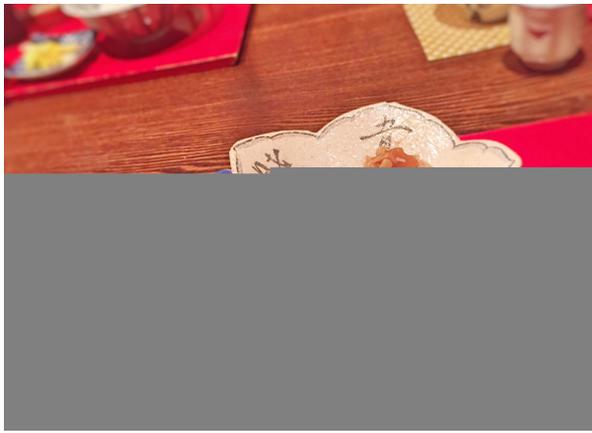
天使の海老の茶碗蒸し。ここはいつも茶碗蒸しがレベル高いが、今回も一番美味しかったかも。特にあんもの、バターナッツかぼちゃのすり流しの軽やかな甘みが絶妙でした。



お口直しのいつものあれ。いぶりがっことマスカルポーネ。



お食事。お米は佐賀の夢しずく。珍しく白米のみ。ぴっかぴか♪



赤だしはほんのり磯の香り。お刺身の鯛の骨を焼いてとった出汁とのこと。具はマッチ棒に切られたじゃがいも。崩れないギリギリの程よい硬さはお見事。



デザート6種のうち、とり将プリン、柿ソースのかかった杏仁豆腐、きな粉アイス、日替わりメニューの栗のアイスをオーダーすると、、、



プリンにこんな仕掛けが！金箔入りの飴細工。



お赤飯に続くダブルのサプライズ、嬉しい♡ありがとうございます！

個室なので大いに盛り上がり、楽しい時間を過ごしました。

和食でデザートを食べ放題、というのはなかなかないしスペシャリテのプリンはじめ、どれも安定のレベルなのですが、日替わり以外、メニューがず〜と変わらないので(杏仁豆腐のソースは季節のフルーツなどになりますが)多少飽きるのがたまにキズ^^;

そして、今回笠原シェフが居なかったこともあり料理のレベル的に、あれ？というものがあったりサービスがおぼつかなかったり、とちょいちょい気になりました。

笠原さんの居る時と居ない時で、はっきり差があるのが残念。それでも開店以来何年も予約が取れない状況が続いているのは本当に凄と思います。

この内容(素材含め)とお味、サービスで、6500円のコースに、お酒一杯だけ飲んで8000円強のお値段は、冷静に考えると、特にコスバががいいとも感じられず。

でも、たとえばオープンキッチンに「あの有名シェフ」笠原さんがいらっやって彼の軽妙なトークを目の前で聴きながら、手際の良い料理ライブを楽しみつつカウンターでいただければ、なんて贅沢なひとときなんだろう、とCPの良さを充分感じられるのだと思います。

今日のキッチンは若い子ばかりだったな～。味が変わらなければ、私的にはシェフ不在でも、なんの問題ないのですが。

なにはともあれ、次回はシェフが居ますように^^;

[レストラン☆和食](#)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)