

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.02.17.2017

★新富町でしっぽり懐石♪@みくり

日本料理が続きます。

今宵は、新富町の懐石料理屋、みくりさん (Click!) へ。
毎回、背筋が伸びるような凛とした懐石料理をいただけるお店です。

シャンパーニュで乾杯した後は、
「新玉ねぎとエビのすり流し」
という温かい先付けからスタート。。



トロリとミルクィな新玉ねぎの甘さの中には新じゃが、芽キャベツも忍んでいて、上には煎ったほろ苦いフキノトウがパリと振られた、春を感じるオトナ味。



続いて揚げもの。自家製塩ウニをのせた海老芋唐揚げと、子持ち昆布の唐揚げ。好きな素材ばかり～♪塩ウニ、本の微かですが生臭さが気になりましたが、海老芋とぶちぶちの揚げた子持ち昆布、珍しく美味しかった！



椀ものは、香住蟹の真薯。蟹の旨味がたっぷりの柔らかな真薯に澄みきったお出し。しみじみと五臓六腑に沁みわたります。それにしても柚子の香りって日本人にはたまらないアロマ・・・



お造りは、長崎平戸のひらめ、長崎のスミイカ、五島列島の鯖の棒鮓。煎り酒と塩でいただくヒラメ、美味しかった！鯖の棒鮓は何もつけずにちょうどよい味付け。こちらも臭みなく、パーフェクト。



そして焼きもの。肉厚シットリな鯛の味噌幽庵焼きと、プリプリの骨付き河豚の唐揚げにすだちをキュッ。



酢のものは、鯛の昆布締め、ミル貝とホッキ貝。素材のクオリティといいジュレの酢加減といい、秀逸。



金目鯛とうるいと新わかめの鍋。スープが若干味が濃かったけれど、金目鯛、見事な火の通りで素晴らしく美味でした！実山椒のアクセントもいい仕事してます。



五島列島のカマスと菜の花の釜飯。香ばしく焼かれたカマスに、優しい菜の花のほろ苦さ、そしてむせかえるような春の木の芽の香りをまとったご飯は、お代わり必須！



デザートの小豆のプリン。これもなんとも優しいお味で、ペロリ！

今年からコースは1本にしぼられたようですが
(以前は10000と13000の2コースだったのが13000のみになりました)
ひとつひとつが本当に丁寧で
心こめられたことが伝わってくるお料理と、
女将の控え目ながらかゆい所に手の届くサービスが気持ちよく、
今回も温かな気持ちになれました。

いつもありがとうございます。

この日も、日本人に生まれて、よかった、、、と考える夜でした。

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)