sweets lotus

Fri.02.24.2017

●自然派ワインが好き！

今週は自然派ワインの美味しいお店での女子会を楽しみました！

まずは、気になっていた神泉のイタリアンバール、
アウレリオさん (Click!) へ。

絶品の牛タンソテー アンチョビケッパーソースはじめ、白いんげん豆とツナのサラダやフリッタータ、パルミジャーノのパテなどモリモリの前菜。

続いての前菜は、ぷりっぷりの肉ニクしいサルシッチャ。

ペコリーノのたっぷりかかったちょっと甘めのアマトリチャーナ。もっちもちの噛み応えあるトスカーナの生パスタ、ピーチも好みでした！

メインは豚肩ロースのグリル。お野菜もたっぷりが嬉しい♪

見た目もお味も、プリンのように濃厚なパンナコッタ…という
めくるめくお任せコース、満足でした！

酸味のきいた爽やかなプロセッコで乾杯してから、ワインはお料理に合わせてペアリングで出していただきました。どれもさすがのマリアージュ！

お料理もワインも美味しく、
スタッフの方も爽やかで感じ良く、コスパ抜群。
ここはかな〜り、気に入りました！
リピ決定。

そして、昨日は料理研究家仲間3人で
大好きな三茶のビストロ、トロワ (Click!) へ。

シャルキュトリー盛り合わせ。岩中豚のリエットに白レバームース、田舎風豚肉のパテ、根菜のピクルス。ここのシャルキュトリーは嫌味ない品のいい味で、好みなのです。

パクチーと鶏ささみのタブレ。女子好みのメニューですね♪
これは、つい頼みたくなるネーミングw

五峰美トマトとブラッティーナのサラダ。生のトマト、火を入れたトマト、セミドライのトマト、と3種のトマトが楽しめます♪
ブラッティーナ、ミルキーでこれだけでデザートのよう。

カブのフリット生ハム添えカブの葉ソース。これを数年前ここで食べてのヒントで、2年前のレッスンに、かぶの葉ジェノベーゼを作ったのでしたw

仔羊背肉と根菜のソテー。ぷちぷちのタスマニアマスタードがたっぷりかかっていて、嬉しい。

ワイン残っていて、何かつまみたいね～と、女子会らしく？ショコラをつまみに追加♪

相変わらず、お料理も自然派ワインも美味しかった。
温かいサービスにほっとできるアットホームな雰囲気。
心から寛げる大好きなメンバーなので、本当に楽しくて、、、
久しぶりに二次会カラオケへ(笑)

盛り上がりすぎ、延長、延長・・・

たまには、いいよね(笑)

やっぱり、女子会最高ですw
さて、来週もがんばろー！！

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