

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.02.09.2017

★蕎麦日本酒女子会@くらた

念願の武蔵小山の蕎麦割烹、
くらたさん (Click!) で、女子会！



一皿目は毛蟹をのせた茶碗蒸し。とろんとかかっている白いものは白味噌のベシャメルソース。う〜ん、初っ端から日本酒すすみます！というか、このベシャメルだけで日本お酒飲めちゃうw



噂の前菜盛り。五色豆のゴマソースがけ、タケノコとアオリイカの木芽和え、あん肝の卵豆腐ポン酢のゼリーのせ、わかさぎの南蛮漬けと菜の花お浸し…目と舌でも春を楽しむ、美しく繊細な、素晴らしい八寸でした。



炙り寿司。松葉のシメサバとマグロ。お寿司が間に入るのは、大喰らいには嬉しいw



ゲジの真薯と蛤、熊本の早採り松茸のお椀。お塩を全く入れてないというお出し、上品で絶妙な塩分。沁みます…



わさびの葉をめくると、、、めじまぐろ、ヒラメの昆布締め、アオリイカのお造りと白子ポン酢。



ふぐの唐揚げ、ゆり根の天ぷらと蓮根もちに空豆。好きなものばかりで思わずにんまり♪揚げの技術、完璧です！



海老芋と牡蠣のあんかけ みぞれあん。



★蕎麦日本酒女子会@くらた | MINA/sweets lotus
真打ち登場。待ちに待った手打ち蕎麦！

十割の蕎麦粉に八厘の国産地粉を入れた、
外・八厘という倉田さんならではのお蕎麦。

香り、喉越しともよく、コシのある細切り。
ツユはシッカリ濃い目、甘めの関東風で、

私のストライクではなかったけど、蕎麦はとっても美味しい。
とろりと濃厚な蕎麦湯も好みでした！



瀬祭の酒粕アイスのデザート。



めくるめくコースを、日本酒と一緒に堪能しました！

特に印象的だったお酒は、
上喜元のキスオブファイアー。

日本酒とは思えないネーミングとボトルですが、
まろやかなお米の甘みと上品がたまらなく…

ノーベル賞授賞式にも使われたと聞き、
なるほどと思った美味しさでした。

お料理も日本酒もセンス良し！
期待通りの、丁寧な作りとクオリティの高さに大満足。
いこまんだむオススメの通り、
こちらはコースがコスパ良しで、正解でした。

こちらの倉田シェフは、
仲良しの料理研究家友達いこまんだむの
辻調時代の同期の方。
信頼できるいこまんだむオススメのお店だったので
ずっと行きたかった一軒でした。

ホスピタリティもあり
トータルで、リピ間違えなし、のお店です。

美味しい蕎麦を美味しい日本酒と味わいたい方には
是非お勧めしたい！

ごちそうさまでした。
また来ます♪

レストラン☆蕎麦/天ぷら/鮨

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)