

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Tue.05.23.2017

★肉デート♪@ル・セヴェロ

念願の広尾のル・セヴェロで、肉食女子と肉デート♪



去年麻布にオープンしたParisの熟成肉ステーキビストロの  
海外出店第一号店です。



冷たいトマトのスープで優しくスタートw



御目当ては、生肉フェチの友人達がこぞって絶賛の、熟成肉タルタル。ケッパーのアクセントと程よくスパイスいた熟成肉タルタル。



外はカリッ中はレアな肉汁溢れるニクニクしいステーキ・アッシェ。



粗挽き熟成肉のレアハンバーグです。中のレアレア具合が  
たまりませんw



噛むほどにナツティな旨味を感じる北海道産短角牛の熟成  
ランプステーキ。赤ワインすすみます！

熟成肉が美味なのはもちろん、  
付け合わせのポム・フリットにも感動。

雪室で2年寝かせた「北海こがね」を  
スペシャルにブレンドしたオイルで二度揚げしたというフライドポテトは、  
ホクホクで驚きの甘さでした。

パリ本店は  
「世界一美味しいステーキ屋」  
とも言われていますが、  
サシ好き日本人の好みとしては、感じ方に個人差はあるかも？

でも、外観も内装もパリのビストロっぽくて  
予想より砕けた雰囲気も落ち着けて良かった♪

ビストロ感覚で通うには、ちょっとお値段はりますが、、、  
熟成肉を補給したい時には  
また行ってしまいそうですw

ごちそうさまでした！

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](#)