

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.07.21.2017

★sincereでバースデー祝い♪

愛人ともウワサされているw
仲良しの友達の誕生日イブ♪

毎年恒例お祝いディナーは、今年も
隔月で一緒に通っている
2人の大好きなsincereでした。

“暑い夏の始まりに”
 今日はお鮑の一品から始まります
 少しアミューズを楽しんでいたいただいたあ
 和歌山の足赤えびと
 山梨の白桃とのマリアージュ
 馬場の恵みゴールドは玉蜀黍そのままの
 閑あじは軽く燻製にかけて
 たまげ茄子と合わせて涼しげな一品
 夏の
 あけのスープに蓼の辛味を足します
 鱈はクラシックなパイ包み“バーアングル
 メインには国宝・マンガリツツアのロースト
 お腹に余裕がありましたら、メのストウチー飯また
 のアツクもどうぞさあさあメインの前にお声がけい
 最初のデザートはキウイフルーツでさっげ
 最後はアマゾンカカオの一品で



シャンパーニュで乾杯！めくるめく石井劇場の幕開けです。
 お酒はいつものようにお料理にあわせてペアリングで願
 い。



まずは、アワビの一品から。コリコリのアワビに海藻のジュ
 レ。肝が全く臭みなく、驚くほどクリーミー。初っ端から期待
 の高まるアミューズ！



前菜は、4品、次々と。サーモンムースの入ったパイ生地に夏みかんコンフィをのせたもの。燻製パプリカムースに牛サラミをクリスピー生地でコルク状にくるりと丸めたもの。サクサクのお米のチップに白えび、根セロリのムースをのせ、桜塩をきかせたもの。そしてイワシのリエットじゃがいも包み。

どれもこれもワインがすすみます！



この日のパンは、とうもろこしの食パン、きのこのシャンピニオン、バゲット、イチジクとカシューナッツと赤ワインのパン。
いつものように少しずつをワカガママ盛りで。



そして、本日の私的ヒット。半生の温かな足赤海老と、とろける甘さの白桃のマリアージュ。桃のソースに甘酸っぱいマンゴービネガーと爽やかなバジル、ホロホロのマルカルポーネのアイスが口の中で一体となり…得もいわれぬ味わい。ペアリングは、ロワールの白。キュッとしまった辛口のシュナンブランが、これまたマッチ！



次のとうもろこしの一皿も秀逸。めぐみゴールドを使った、牛乳ととうもろこしだけのスープにフロマージュブラン。とうもろこしの芯でとった出汁が甘いなの！バケツで飲みたい感動の冷製スープ。これは去年もその美味しさに驚いた感覚をはっきり覚えてるほど印象的なスープ。コーンの美味しさの凝縮されたフロマージュブランは、口でとろけるはかなく
繊細な夢のようなお味。



次は、軽くスモークされた関あじと「たまげ茄子」をまろやかな温玉で繋げた一皿。野菜だけの出汁が優しい。



季節の鮎のスープは稀少なマルゴーのロゼとともに。肝ペーストつけてかりっと香ばしく焼いた香り鮎の下にはふわふわの揚げ茄子。タデのパウダーをふっていただきます。



久しぶりのたい焼きくんは、ブルゴーニュとマリージュ。活け締め鱈をクラシックなパイ包みにした、アンクルート。リボン状にカットされたズッキーニと、ホタテのムースをひそませたズッキーニの花、そしてとびきり濃厚なアメリカヌソースの上にシェフがたいやきをそっと置き、甘美な海に放ちます。鯛焼きになりたい…(笑)



メインも素晴らしかった！ポルチーニのソースのかかった国宝マンガリツァのローストは、大好きなポーペイサージュとベアリング♥ 豚とは思えぬ芳醇な味わいに、うっとり。添えの枝豆に紫ししとうも、力強い味わいでした。



本日のペアリングワイン。



デザートひとつめは、キウイにフロマージュブランのアイスでさっぱりと。五香粉のアクセントが新鮮。



アヴァンデセールは、アマゾンカカオ尽くしのデザート。巨大なカカオの実?!とサプライズから、カカオの中から、可愛いデザートが!



クライマックスは、お誕生日のお約束♪シェフからもケーキのプレゼントが。



最後は、チョコシューの他に、黒い石そっくりのチョコと茶色の木片そっくりのチョコを探し出していただく、という遊び心に満ちた、宝探しのミニアルディーズ。珈琲と一緒にゆったり食後を楽しみました。そしてお土産がいつもと違う♪トマトのマカロンからカカオのマカロンへ変わったとのこと。チョコ好きには、こちらの方が嬉しい！

bacar時代は、一時期ずっと月イチで通っていた
2人の大好きな石井シェフのお料理。

シンシアでは、そのお料理がさらに進化、
さらにエンターテインメント性が増して
本当に行くたびにワクワクドキドキさせられます。

エンターテインメントだけでなく
もちろん、お料理は安定感あり、いつも最高級。
フレンチのシェフにありがちな、
頑張りすぎてたまに塩が強すぎる、なんてことは間違ってもありません。

お店を出る時には、ココロもお腹も満たされ、
ああ、来てよかった、また来たい、という
何とも言えない満足感と幸福感に包まれます。

これぞレストランの醍醐味！

普段使いできるほどリーズナブルなお店ではないのだけれど、
だからこそ、二ヶ月に一度こちらを訪れるのは、
私には、特別で大切な時間。

そして、全力で、楽しんでもらおう、
いい時間をすごしてもらおう、という

石井シェフはじめスタッフの気概と想いが
ダイレクトに伝わってきて
しかも本人たちも楽しんでいるのがわかり、
それが反映して
こちら心から楽しめ、いい時間を過ごせるので
最終的には、毎回コスパかなり良しと感じてしまいます^^;

今年もまたここで2人でお祝いできて、
心から嬉しいな。

さとちゃん、お誕生日おめでとう！！
二ヶ月後、またここで楽しもうね♪

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](#)