

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.09.09.2017

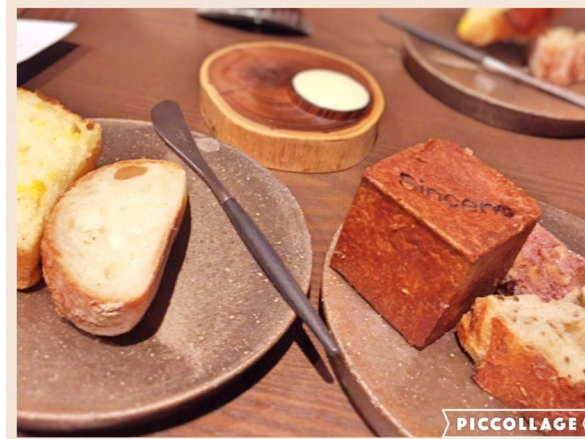
★sincere詣 9月の巻

昨夜は、2ヶ月に一度のお楽しみ、  
sincereでの女子会でした！

本日も、飲み物はペアリングでお任せ。



シャンパーニュで乾杯した後は、牡蠣のアミューズ。真っ白いトマトの泡に覆われた岩牡蠣は、ほんのりとシェリービネガーの香りをまとい、爽やかな口当たり。



パンは、シャンピニオン、コーンの食パン、イチジクパン、バゲットにプリオッシュ、、、いつものように全部ちょっと盛りの贅沢チョイスw



前菜は、趣向を凝らした5種。

サクサクの黒米をまぶして肝のペーストとあわせた鮎、  
海老のタルタルとカラスミ風味のじゃがいもピューレを挟んだ桜海老のサブレ、  
富山の白えびと根セロリのピューレを合わせたパリパリの海老チップ、  
夏みかんのコンフィをのせたまろやかなサーモンとクリチのムース、  
赤身の肉タルタルに、蛤ソースを合わせたフレッシュなハマグリ、



サーロインとウニと桃とバジル。なんと贅沢な夏のハーモニー。サーロインのギリな火入れはあっぱれ！



足赤海老と桃、そして目の前でマスカルポーネのアイスハラハラとかけて仕上げ。これ、前回も食べたけど大好きなものばかりの組み合わせだから、嬉しい！



鱧を炭焼き。焼き茄子にだだちゃ豆、柿とセロリに、白い山椒のソース。これはワインでなく、日本酒、而今のペアリング、流石です。



ポルチーニのポタージュ、ポルチーニのソテーにビーフジャーキー。ポルチーニの芳醇で濃厚なむせかえるような香りがたまりません。



金目鯛ローストの鷹峯唐辛子ピュレ。つぶ貝のアクセントが  
 ナイス。お初の友達には、スペシャリテの鱸の鯛焼き君。  
 で、ペアリングのワインも違う、という極め細やかさ。



メインは、ジロール茸と根セロリのソースを添えた北海道蝦  
 夷鹿の炭焼きに。ここでは、大好きな山梨ワイン、ポーペイ  
 サージュ！テンション上がります(\*^^\*)



本日のペアリングの子たち。さてここからが、魅惑のスイーツタイム♪



アヴァンデセールは遊び心あふれる新作。卵の殻の中には、とろとろのクリームと桃とパッションフルーツ。



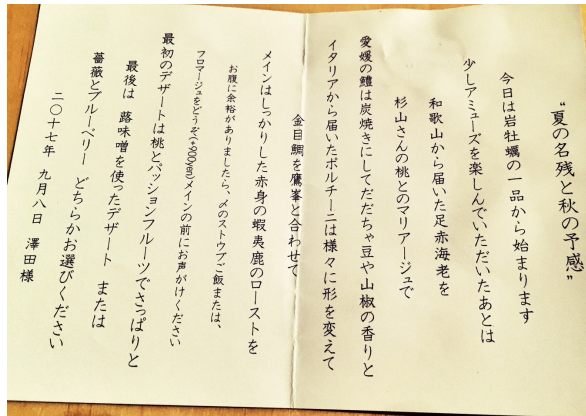
続いて薔薇とブルーベリーのグランデセール。仕上げは甘酒のアイスをかけて。



宝探しの3種のミニアルディーズをハーブティーとともに。



そして、お誕生日の2人には、、ふ〜っ♡おめでとう！！



今回も、大満足のディナーでした！

フレンチはやっぱりこちらが一番好き。

sincereは、お料理やワインが素晴らしいことはもちろんですが  
気取り過ぎずフレンドリーな雰囲気で、  
肩の力を適度に抜いて楽しめるのがいい。

それでいて、敬愛する石井シェフの  
渾身のお料理をいただく、という程良い緊張感もあって。

そのバランスが、自分にはとても合っているのです。

次回は11月。  
自分の誕生日のお祝いでも伺います♡  
今から、既に楽しみです！

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](#)