

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.12.04.2015

★富山食い倒れの旅 1日目

富山のグルメ友達がプランニングしてくれた  
「予約のとりにくい有名店と隠れた名店をめぐる富山海幸山幸食い倒れの旅」  
へ行ってきました！



食い倒れ旅行の幕開け、1日目のお昼は、「鮭人」さんで、ノドグロ串焼き付きの握りコース！



海老好きの私のために用意されたかのような？！甘エビと白エビの紅白エビからスタート。赤酢のきいた酢飯にとろろ～んと甘い海老の競演。とくに甘海老のとろけるような舌触りの官能的な甘さときたら！！



マグロ漬けとイクラの小井風、そして梅風味の茶碗蒸し。小井風にするところも面白いけれど、梅風味のたれのかかった茶わん蒸しも新鮮で爽やか。これからはじまるめくるめく世界への期待が高まります！



鱈。続いて、クライマックス、ズワイ蟹とノドグロの串。鱈に感動したことはあまりなかったけれど、これは美味しい！ズワイガニとノドグロもいうまでもなく。ノドグロ付きコースにしてよかった・・・！



タイの昆布締め、ヒラメの昆布締め、12キロの鰯、マグロ漬け、、、と美しいストーリーは続きます。見てるだけで背筋が

★富山食い倒れの旅 1日目 | MINA/sweets lotus  
伸びて肅々とした気持ちになる、美しいお寿司。美しいお寿  
司は美味しい。これ真実！



かぶす汁。これがこの日一番の衝撃かも。トロ火でじっくりと煮込んだ、魚のとんこつスープともいえる汁。赤酢と米の甘み、鰹のお出しもきいています。味噌が入っていないのに、この色なのです！とろとろのスープ、まさに五臓六腑にしみました。



お寿司の〆は、鰻キュウ。完璧です・・・。



最後は焼き立てのパリパリの皮にバニラアイスをはさんだ  
最中。北陸の贅沢この上ない海幸をぬる爛ともいただく  
至福！日本人に生まれてよかった。。すべてが気持ち良  
く、清々しいお店でした。名店の安定感。



身も心もとろけるようなお寿司を満喫した後は、呉羽山へ！  
冬は曇りが多いという富山ですが、晴れ女バンザイでピーカンでした！タクシーの運転手さん曰くは「こんなに綺麗にお山が見える日は非常に珍しい！」とか。東京より温かいのではと思わせる気候でした！



夜は、これまたオススメの魚と日本酒の店へ。



いわだこ、鰯、アオリイカ、寒ブリ、めじマクロなどなどお造り盛り合わせに、サバ。う～ん、美味しい。北陸のお魚はなんだか優しみがあって、ほっこら和みます。



芋唐揚げと烏賊の黒造り、ユリ根と毛ガニの蕪蒸し、焼き野菜の焼き胡麻汚し、加賀レンコンのもっちり揚げ。。。いずれ

も美味しかったです！



バドグロ塩叩きに香箱蟹の甲羅詰め！なんと豪華な海の宝箱でしょう。



富山といえばのガス海老！頭と尾は七輪で香ばしく焼いて。白海老揚げのかりかりサラダもいただきました。北陸は、海老ラーにはたまりない地です・・・。



極めつけは、蟹味噌リゾット！悶絶ものでした！バケツいっぱい食べたかった・・・

正直、店名のいかにも渋谷の若者向けダイニングバー的なライトな感じに、あまり期待してなかったのですが、さすがグルメ友達押しお店なだけなことはありました。

雰囲気と価格は完全な居酒屋なのに、このレベルの高さは恐るべし！  
素材はもちろん、盛り付けも美しく、器にもこだわっていて、東京では考えられないコスパの良さ。

近所にあつたら間違いなく通ってしまうお店です！  
ああ、富山に住みたい・・・

食い倒れツアーは、翌日も続きます！

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)