

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 2日目

富山2日目のランチは、Levo (Click!) へ！

ほぼ富山の食材だけを使ったガストロミーのフレンチということで、興味津津でした。

スタイリッシュな中にも温かみあり開放感あふれる店内の窓からは、神通川と紅葉したお山たちが見え、癒されます。

ここは、夜よりランチが雰囲気良さそうなお店♪



セイズファームのシャルドネで乾杯！ミネラリーで余韻たっぷり、ストライク！



イクラのタルト、栗のサブレ、鶏レバームースのせ、じゃがいものカリカリパン、富山の深海魚ゲンゲの山椒風味、焼き鯖最中、という5種のフィンガーフードのプロローグからはじまりました！



2皿目。繊細にスライスされたかぶらをそっと開くと、寒鰯がひそんでいました。かぶの葉とかぶの麹発酵エキスの入った色鮮やかな緑のソースがアート。



3皿目はオラックをのせ、蟹とねぎのおだしのきいたソースといただく香箱ガニとネギのハーモニー。内子がぶちぶちと舌

で弾けます。4皿目は、白子。揚げた後で炭火で炙るという凝りよう。きのこのこのピュレにネギのオイル、天然なめこと。



名古屋コーチンに酒粕を達べさせて育てたという「レヴォ鶏」。小さいけれど食べ応え抜群！骨まで全部食べられました！にんじんとマスタードの甘みのあるソースと。つづいては、お口直しのガスパチョ。ガラスの蓋をあけると、スモークの香りがもくもくと。こちらがちょっとガストロミーな感じかな。ともすれば奇をてらうこれみよがしなガストロミーはあまり好きではないのですが、この程度なら、むしろささやかなサプライズで、ナイス！です。粉末の万願寺とうがらし、モツアレラのエスプーマ、ほのかに青臭くみずみずしい加賀太きゅうりがバランスよくマッチ。なんとも上品で美しいガスパチョ！



メインの魚はチョリソーのソースをかけチョロギをのせた鱈。チップにされたチョロギが新鮮です！



メインのお肉は、熟成池多牛を飛驒の熊に替えてもらいました！サルナシを食べて育ったフルーティな香りのする「サルナシ熊」は、熊と言われなければ絶対にわからない程臭みなくジューシで噛むほどに甘みがあって美味しい～！猪か上質な豚肉、いやさっぱりした牛もも肉といっても騙されるかもw



デザート1皿目は、ほおずきと、栗と金柑のソルベ。2皿目は洋梨と青リンゴのサラダ。グラニースミスにリコッタチーズ、菊菜のパウダー、バジル・菊菜・ルッコラの3種の餡とともに。デザートも期待通りうっとりするほどプリティーで女心驚かします(笑)お料理はもちろん、作家さんの器もお店の雰囲気もホスピタリティーも素晴らしく、全てがツボでした。



富山のメゴはんは、今年の7月できたばかりの取材おことわりのお店。地元のグルメ友も「教えたくない店のひとつ」と太鼓判を押す、魚と日本酒の「いぶし銀」へ。



季節の前菜盛り合わせ。居酒屋の前菜というに憚られるクラスの一皿です。鯖の西京焼きに柿のきんぴら、銀杏、生麩…美しく美味しい。器も風情あります。



地場もん野菜のサラダとアボカドと豆腐のえごまドレッシングサラダ。ドレッシングの味とからみ加減が絶妙。サラダをこのように丁寧に美味しく作れるお店は、他のお料理も絶対に美味しいのです！



かますの酒盗焼き、炙りサバ、あじとバイのなめろう。どれも、日本酒がすすみすぎる、絶品肴。



気になった黒部名水ポークは味噌漬けグリルで。脂が甘くたっぷりだけど上品でくどくなく。火入れも絶妙。



最後は、アンコウの味噌粕鍋と名水ポークと天然なめこの鍋、2種。甘みのある、コラーゲンたっぷりのあんこうにグリルとはまた味わいの違う名水ポークとなめこのさっぱり鍋、どちらも美味しかった！日本酒は、氷見の曙初嵐からはじまり、弥久、睦八仙、、、鍋には富山市の地酒、羽根屋の焔火をぬる爛で。新幹線のチケットの時間があつたので、2時間ポツキリコースでしたが、十分楽しめました！



途中、おやつも忘れてませんw塩ソフト、美味しかったな～。

なんと充実した二日間だったのでしょうか！
富山の海幸山幸、めいっぱい満喫しました！

いぶし銀も、何度も話を聞いていて、ずっと行きたかったお店でしたが、
期待を上回る素晴らしさでした。

友達が富山に引っ越してくれたことに感謝w
そして、二日間完璧なアテンドをしてくれたことに大感謝！！

楽しい旅をありがとう。
富山、大好きになりました！

来年もまた行きます♪

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](#)