

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.11.15.2013

★3匹の可愛いおおかみ♪

今年4月にOPENした上野毛のフレンチ、
Trois Petits Loups(トワ・プティ・ルー) (Click!) でお誕生日祝い！
お菓子研究家西山朗子先生が主催で
仲良しメンバー4人が集まってくれました♪



上野毛から徒歩1分の可愛いフレンチ！



駅でみんなで待ち合わせてお店に行くと、なんと既に西山先生の仕込んだお花とプレゼントとお手紙がテーブルにスタンバイ！プレゼントは大好きなハーゲンダッツのギフト券。感激！！



クレマンで乾杯！このグラス、、、とってもオシャレなのだけど、底が丸いので、ぶつかってこぼさないか、飲み干すまでヒヤヒヤでした^^;



アミューズは牡蠣の香草パン粉焼き。風味豊かなバジルオイルがかけてあって、香ばしく焼かれています。器もキュート！



コースにプラスして、お店オススメのキッシュを単品で追加したら、シェアして可愛く盛って持ってきてくれました。白ソーセージと豚塩漬けとグリエールチーズの入ったアルザスのキッシュ。サクサクの生地に深い味わいのアパレイユ。



前菜盛り合わせ。自家製パンと。

4人別々の前菜を頼んだら、全部シェアして1人ずつ盛り合わせて持ってきてくれる、という親切さも素晴らしい♪

スプーンに入った、シャンピニオン・アラグレック、
グラスに入った、カリフラワーのムース、
ガラスの器に盛られた、大麦と秋野菜のサラダ、
ココットに入った、レンズ豆(仏ピュイ産AOC)のサラダ。

どれも、美味しかったけど、カリフラワームースがツボ。
カリフラワーの濃厚な味わいがそのままクリームになったようなムースで
程良い塩気が、バケットにのせていただくとピッタリでした！



ワインも早速、すすみます！フュベロン・ブラン・ラ・シボワーズ。
ミネラリーで爽やかな口当たりのコート・デュ・ローヌ。



こちらも、コースに追加したトリュフとフォアグラのタリアテッレ。
ブランデー香るトリュフと、柔らかくソテーされたフォアグラがどっさり。
誕生日サービスで量倍増らしいwありがとうございます♪



メイン、私は鶏肉の白ワイン煮込み。きのこのソースにじゃがいものフリットが添えられて、ボリュームたっぷり！

そして、デザート。
フランス人シェフのピエールはじめ、スタッフ全員が、フランス語で
ハッピーバースデーの歌を歌いながら、運んでくれました！



塩キャラメルのムースです。こんなプリティーなプレート、初めてかも！！



ピエール交えて、記念撮影！



珈琲で。illyのカップにフレンチなスプーン。最後までかわゆい。



ピエールと熱い抱擁で、フランス式お別れの挨拶w



帰りは、先生からいただいたハーゲンギフトチケットで、早速
うちデザートゲット！！



みんなからいただいたプレゼント。

3匹の可愛いおおかみ、という名前のお店。
名前にぴったりの、可愛いお店でした。

うちからは徒歩圏内(といっても25分位かかりますがw)の上野毛に、

こんなお店があったなんて。

大好きな友人達に、素敵なお店で祝ってもらい
ほっから幸せな夜でした！

ここはリピ確定。
また伺います！
待っててね、ピエールw

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](#)