

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.03.12.2014

★復興支援ディナー@月tsuki

3月11日。忘れてはいけない日。
あれから3年。

この日は、被災地でもある岩手出身の店長、
草場さんの、炭火焼とフランスワインのお店へ行きました。
昨年2013年12月3日、新月の日にOPENした「月tsuki」(Click!)。



ミッドタウン西交差点からすぐ。地下のエントランスまで続く階段は、こんな感じ！



カウンターメインのお店ですが、この日は奥の個室へ。



クレマンで乾杯！突き出しは、鴨の生ハムと自家製レバーペースト。生ハム、塩気が程良く脂が甘い！噛むほどに鴨の力強い味わいが舌の上に広がります。



岩手久慈市の田村牧場さんの短角牛のカルパッチョ。この日3月11日に来てくれた客への草場さんからのサービスです。さっと炙ったとのことですが、まるで生のようにねっとり舌にからみつく食感とじわりと広がる甘さ。



★復興支援ディナー@月tsuki | MINA/sweets lotus
地御前牡蠣の燻製。スペシャリテのひとつ。香ばしい燻製に
ぎゅうっと濃縮された牡蠣の旨味！



ホタルイカと菜の花のビネガーマスタード味噌。まろやかな
マスタード味噌、和風の酢味噌とはまた違う、ワインにあう美
味しさ。

野菜炭火焼き、好きな野菜をどんどん頼みました。



佐賀のホワイトアスパラと鎌倉のカリフラワー。たけのこ、蓮
根、長芋。そしてアボカド。蓮根と長芋には柚子醤油で下味
がついているので、このままでも美味。アボカドにはお醤油
をタラリ。



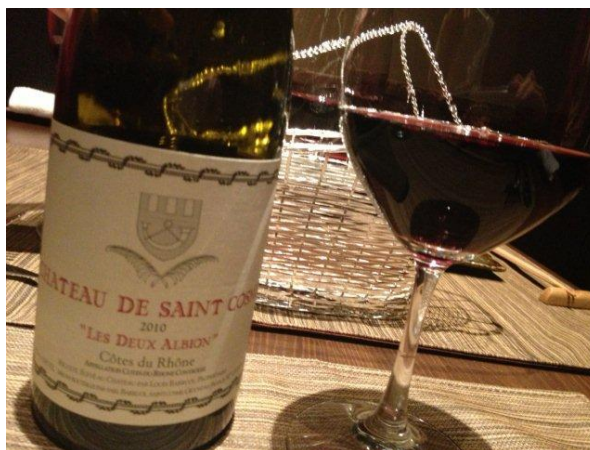
他のものには、別オーダーした、味噌仕立ての和風バーニャソースで。これ舐めるだけで、ワインも日本酒もすすむ逸品。



本マグロの頭の身 生姜の香り。お肉のようにジューシー！
ふわっと広がる生姜の香りも食欲そそります。



岩手花巻の高源精麦さんが育てた白金豚のソーセージ。噛むと、ぷりっ！肉汁が口にあふれます！



もちろん、赤でしょ。サンコムのコートデュローヌ・ドゥールピオン。ベリー濃縮された果実味に、繊細なタンニンと複雑な香り…お値段以上のお味でした。



岩手 洋野町のブランド鶏、純和鶏のもも肉。

これ、すごく美味しかった。

外はカリッと香ばしく、中はシットリ柔らかく、

でも噛むと弾き返すような心地よい弾力。

絶妙な火入れだからこそそのなせるワザ。

丁寧にジックリ火を通したのが伝わってきます。

とっておいた味噌バーニャカウダソースをちょっとかけると、また絶品！



シメは、「トリュフ焼きおにぎり」と純和鶏のスープ」。トリュフ土鍋ごはんとも迷いましたが、喧嘩しないように、1人1個のおにぎりにw



最後の一口はスープに入れ、トリュフ焼きおにぎり茶漬けに。幸せな丼。



ごちそうさまでした♪

トリュフ焼きおにぎり、口を近づけると、むせかえるようなトリュフの香り！
おにぎりの中にも下にもトリュフが隠れています。
発酵バターの甘やかな風味とトリュフの濃厚な旨味のハーモニー！
艶やかなご飯は、岩手ひとめぼれ。

そして、ラーメンを入れたくなるような、なんともミルクィで濃厚な鶏スープ。。。
これまた、しみじみ美味しかったです。
「これなら、パケツでいけるよね！」と全員で頷く。

3. 11に食でほんの少しでも復興支援、ということで
kemuri神楽坂の元店長でもある草場さんの故郷、
岩手のグルメを満喫させていただきました。

様々な思いをこめて。
ごちそうさまでした！

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)