

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.04.03.2014

★フォアグラデート

アジルジョーヌ・テラス (Click!) で、  
仲良しの美人料理研究家、はるちゃんとデート。

同じビルにあるちょっと高級な本店「エルブランシュ」の極上食材を使った、  
ワケアリ「はじっこ料理」を、リーズナブルにいただけるブラスリー。  
東京タワーを臨むスカイビューを楽しめるロマンティックなお店。  
もう少し暖かければ、テラスでいただくのもオススメ。(Click!)

オーナー小川さんの遠隔操作で  
サクラのスパークリングカクテルをプレゼントいただきました♪



東京タワーに乾杯！



ニース風サラダ。ガッツリ、ボリュームミー。



ごろごろ野菜のグラタン。ミルクシーなソースの中に、カリフラワー、ズッキーニ、じゃがいも、ほか様々な野菜がごろんごろん潜ってます。ちなみにこちらのバケットは十番のプーランジェリー、モンタポー。水分多くもちっとしたクラムが、お料理にあいます。



フォアグラ100%の濃厚テリーヌ。フランス・ランド地方で伝統的な飼育法にこだわる生産者、ジャンダニエル・キャスタンさんが育てた「エルブランシュ」の新鮮なフォアグラを使ったそれは、まさに極上フォアグラそのもの。程良い弾力でシルクのようななめらかさ。しっとりネっとり舌にからみつき、口に広がって行く濃厚なコクと甘やかな余韻、芳醇な香り、、、。悪魔のテリーヌです。



のっけてパクンチョコ♡こうするとリッチなジャンクフードっぽくなって、いくらでもいけそう、危険w



ジャン・バルモン・プレミアム・ピノ・ノワール。コルシカ島のピノ。果実味豊かで、ベリージャムっぽい香りに、ちょっとチョコレートのようなコックリした後味。好み～。





フォアグラ脂でコンフィしたシャラン骨付き鴨もも肉。こちらのスペシャリテ。100年の歴史をもつ、世界最高峰の鴨、マダム・ビュルゴーブランドを、「エルブランシュ」の極上フォアグラの脂で3時間かけてゆっくりと丁寧にコンフィ。ナイフを入れると、中はホロホロとしどけなく崩れる柔らかさですが、皮は香ばしくパリッパリ。



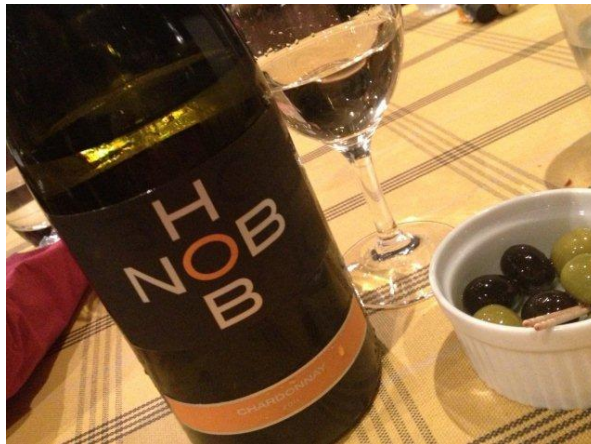
サービスでいただいた本日のデザート、チョコレートのテリーヌがとっても美味しかったので、、、



改めて追加オーダーwこちらのジャン・バルモンがピノと思えない凝縮感なので、とっても相性がよい！



わーい。ワインがすすんじゃう〜。



赤があいて、次はグラスにする？でも白なら1本イケるかな？！と、調子によってシャルドネを・・・



2本目のワインが空いても、ハーブティーでまった〜り、いつまでも女子トークは続きます。

気が付いたら、最後の客に。

オーナーに御礼を言おうと思ったら、既に帰られてました^^;

オーナー小川さんは

先日の某コンビニでの「フォアグラ弁当販売禁止」事件で

マスコミに色々コメントを求められ大変そうでしたが、  
フォアグラを心から愛する、純粋な人。

本店「エル・ブランシュ」にこちらの「アジルジョーヌテラス」ほか  
フォアグラメニューに特化した「フォアグラバル アジルジョーヌ」も手掛けています。(Click!)  
久しぶりに、こちらにも行きたいな～。

賛否両論あっても、美味しいものは美味しい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](#)