

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.05.22.2014

★賛否両論

仲良しチーム4人で

恵比寿の和食屋「賛否両論」に行きました。

さすが、日本一予約のとれない日本料理の店。

4月1日の14時から(前月1日の14時から予約がとれる)、

4人で電話かけることおそらく1000回以上w

620回電話したお菓子研究家の西山先生が、見事予約をとってくれました♪



お仕事では2年くらい前に伺いましたが、プライベートでは8年ぶり。



ひとつしかない個室をゲット！



おちよこを選んで・・・



まずは、飛露喜で乾杯。



前菜は、トマト豆腐、焼き帆立、じゅんさい、豆苗、だしのジュレがけ。トマト豆腐の甘さ、酸味が絶妙。爽やかでこの季節にぴったりの一皿。



揚げもの。稚鮎春巻き、新じゃがのおかき揚げ。カリカリのおかきをまとったほっくり甘い新じゃが、美味しかった！稚鮎のほろ苦さに、初夏の味を満喫。



地鶏と豆腐つくねのお椀。コリコリの白キクラゲの食感が楽しい。このつくねが、柔らかく、上品な鶏の旨味をたっぷり湛えていて、とても美味しかった。



お造り。金目鯛の炙りに、むっちりねっとり甘い、繊細な切り目の入ったあおりいか。下は、わらいぶし 初鯉のたたきをポン酢で。



イサキの幽庵焼き。わらび胡麻和えが添えてあります。おろしにはホワイトセロリの粗みじんが。これ、爽やかでいいなあ。家でもやってみよう！



空豆のすり流し茶碗蒸し。蓋を空けると、美しい翡翠色が一面に！



中には、ぷりぷりの芝海老ともちもちのヨモギ麩。この食感の対比も良い。



いぶりがっことマスカルポーネチーズ。一見、居酒屋メニュー一風ですが、さすが素材がよいので、美味。



新生姜と桜鱒の炊き込みご飯。しっとりほぐされた桜鱒とたっぷりの新生姜。やっぱり季節を盛り込んだ和食って、素敵。



デザートは、6種あり、好きなだけOK。私はきなこアイス、とり将プリン(クレームブリュレ)、焼きもなか、アメリカンチェリーのゼリーに、友達の残した杏仁豆腐を2/3ほどいただきましたwどれも優しいお味で、美味しかった。



ごちそうさまでした！

9品プラスデザート食べ放題で6500円のコース。
和食はデザートに力を入れていないところも多いけど、
ここは食べ放題でどれもレベル高い、というのも
女性に人気の理由のひとつでしょうか。

そして、立地を考えると、かなりのコスパの良さ。
何より、ホスピタリティを感じる接客が印象的でした。

個室は女性の方が担当してくれましたが、最近の接客NO.1。

とても感じ良くてフレンドリー、
かといって、なれなれしいわけではなく
個室なのに、きちんと見るところは見ていてくれ
そつなく、親しみのある、本当に素晴らしい接客は、
料理以上の感動でしたw

もちろん、肝心のお料理も、デザート含め美味しかったし、
お酒の価格帯も高くはないし(1合1000円程度)
これは、予約がとれないのも仕方ないかなと思いつつ、
正直、それでも、とれなさすぎと思いますw
これで、5000円のコースとかなら、この予約のとれなさも納得ですが。
そこは、笠原シェフのネームバリューか。

とはいいいながら、年に2回くらいは行って、
季節を味わいたいお店です。
楽しい夜をありがとうございました！

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)