

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.07.24.2015

★代々木上原で野菜のピッツア！

2ヵ月ぶりのエンボカさん@代々木上原。

「野菜を味わいピッツア」といえば、こちらです！



泡で乾杯！



塩と味噌でいただく窯焼き野菜盛り合わせからスタート。最初に野菜をどっさり撮ると安心できる、という女心w枝豆やインゲン、オクラ、パプリカ、トマト、ヤングコーン、ししとう、紫きゃべつなどなど、色鮮やかな野菜たちの競演。見るだけでアガります！



今回は3人だったので、6つ切りのハーフ&ハーフで、1切れずつイロイロたのしむことに。まずは蓮根ピッツアと野沢菜ピッツア。

ジェノベーゼソースとあわせた蓮根ピッツアはレンコンloverの私にはマスト。さくさくの蓮根がたっぷりのって、幸せ！

野沢菜ピッツアは、見た目モッツアレラチーズのようにとろりと溶けた胡麻豆腐に、まろやかな胡麻ソース、野沢菜のシャキシャキの食感と独特の風味にぶちぶちのエゴマのアクセント。

安部総理もお気に入りという微妙？ですが、

こちらの看板メニューなだけあり、よく考えられています。



前回感動した新玉ねぎのピッツアは、柚子味噌とモッツアレラをのせた万願寺のピッツアとハーフで。やはり5月に食べた時の方が新玉が甘くておいしかったな。もう少し火を通して甘さを引き出してもいいかも。甘み最高潮の春に食べてしまったので、どうしても比べてしまう。万願寺唐辛子は旬の味わい。甘いゆず味噌の組み合わせも面白い。が、これはあえてピッツアにのせない方が美味しいようなw



まだ白ワインが残っていたので、ピクルス盛りあわせとともに、ちびちび楽しめます。



5枚限定の季節のデザートピッツアは、今日はイチジクと桃をハーフで。他にブルーベリーとあんずもありました。



ミントがこれでもかかっているミントティでスッキリ！



楽しかった！



エントランスがとってもわかりにくい住宅街の隠れ家。この雰囲気もよいのです。

季節の野菜をピッツアで楽しめる、貴重なお店。
イロイロ旬の野菜を試したいのだけど、

お気に入りの定番を頼んでいると、
なかなか新作にたどりつけないのが現状w

今回、煮切り醤油と柚子こしょう味でモッツアレラとあわせた「大葉」や
山芋と甘辛味噌ソースに2種のチーズをかけた「オクラ」なども
気になったのだけど・・・。
「和」の味付けは、ピッツアには微妙なものもあり
(これはご飯にのせようよ！と言いたくなるようなw)
ハズレるとがっかりなので、なかなか冒険できません。

とはいえ、次は秋くらいに来て、
根菜やきのこなど、季節の味覚をたっぷりピッツアにのせて
味わうのもいいな・・・

スタッフさんの感じがとてもよくて、
居心地いいのも、定期的に訪れたい理由の一つ。

楽しい時間をありがとうございました。
今回も、ごちそうさまでした♪

レストラン☆イタリアン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)