

AQB59 レストランをめぐるグルメのめくるめくメルクマール（早口言葉）

aqishii.exblog.jp

ブログトップ

2017年 02月 24日

2017 蕎麦コラボ

21日の話。
8軒の蕎麦店が集まるコラボがある、と言う。
いやあご苦労なこって、大変そうだなあ、というのが第一勘(^^;)だが、どうも主幹がこないだ行ってきた「一如庵」らしく、また、会場が「流石 琳」だとのこと。
また、面子を眺めると、行ったことある店・行きたかった店・知らない店...のバランスが丁度良い具合な気がする。
きっと好機なんだろう、とお邪魔することにする。
(蕎麦は、「一如庵」さん・「流石 琳」さん...みたいな書き方の方がシックリくるのだが、文章的に煩雑になるので、略(^^;))

[2017 蕎麦コラボ]

- *9店8種の塩、盛り合わせ
- *前菜1
 - 野菜の山椒オイル和え（ろあん松田）
 - カリフラワーに煮こごり風、里芋の練り物（らすとらあだ）
 - 鍋焼き玉子と菊芋のハリハリ漬け（季より）
 - 原木椎茸の箱寿司、山芋の山葵醤油、自家製もろみ（一如庵）
- *蕎麦：一如庵・かま田・すず季・らすとらあだ
- *天麩羅：桜海老かき揚げ
- *前菜2
 - 水雲佃煮、島らきょう（かま田）
 - 鯖の塩辛（ワダユウコ）
 - 百合根饅頭（すず季）
- *蕎麦：ろあん松田・季より・Yumoto・流石 琳
- *デザート：幻の西田葛と蕎麦粉のデザート（ワダユウコ）

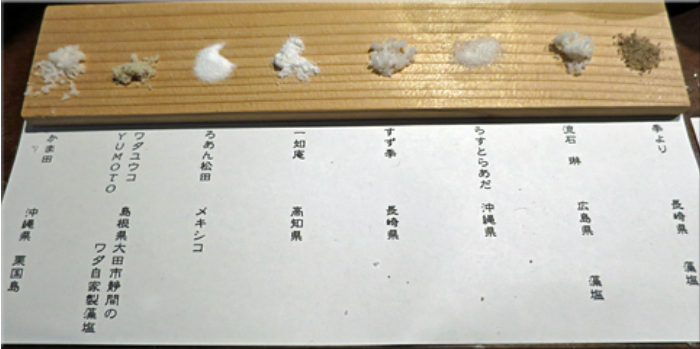
まあ伺ったのは、そんな感じのノリだったのだが、（いきなりだが）体験した感想を申せば、面白かった。予想以上に、たいへんに面白かった♪

やはり、蕎麦という単品性の強い料理が、横に8点並ぶテイスティングというのは、こちらの感覚や頭の中を蕎麦が舞い踊って、実に楽しい。
もっとバラエティに富む料理が8点...なら、もっとフェットなお祭り感覚だろう。また、最近では一軒の蕎麦店で数種の蕎麦を供することがあるけど、それは蕎麦のテロワに絞り込んだ比較の面白みにフォーカスしている。

それが、8軒の蕎麦...をいただくと、勿論テロワの違いなども感じられるが、それ以上に、「その人が蕎麦をどう見ているか・考えているか」が訴えかけられているような、感覚を抱くのである。ま、イリュージョンではあるうけど(^^;)。なにか、蕎麦と人...が見えてくるような。

そんな、「娯楽としての蕎麦哲学俯瞰」(^^;)のようなことがスルスルと体験できる、有意義な機会であった。なんか、ゲンロンカフェみたいだなw。
蕎麦だけでも大変だろうに、塩・ツユも各店が用意している。この点の寄与も大きかったと思う。

着席。
木板に塩がひとつまみずつ8種並んでいる。
今日のコラボは8店9人...で、蕎麦店でなく食プロデューサーのワダユウコ氏も参加している。氏の塩は、大田市静間の自家製(!)藻塩。控え目な塩気にはミネラル溢れて旨し。
参加店は皆、地元などの酒も提供しているんで、いきなり塩を舐めながら酒...もいいのだが、まずはコエドビール白と加羅。



アバウト



石井A QのBlog、1959年式。本業とは別の、飲食関係クロニクルを中心に語るブログです。ほとんど、自分用備忘録のようなもの(^^;)。内容本体は、石井AQサイト aq.webtech.co.jp をどうぞ。
by aqishii
プロフィールを見る
画像一覧



カレンダー

< February 2017 >

S	M	T	W	T	F	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

カテゴリ

全体
サイト更新
情報(海外)
Michelin
Gault Millau
50 Best
OAD
Guide : France
Guide : Italy
Guide : Spain
Guide : Nordic
Guide : Australia
Bocuse d'Or, Concour
ニュース (海外)
ニュース・情報(日本)
年代記(総合)
年代記(日本)
年代記(海外)
小部屋考現学
市場考現学
美味しい日々
温泉
未分類

最新の 記事

2017 蕎麦コラボ
at 2017-02-24 01:54

The Michelin N..
at 2017-02-23 11:16

第29回技能グランプリ「優勝..
at 2017-02-22 23:45

Asia's 50 Best..
at 2017-02-21 23:58

関西にマイル (6)
at 2017-02-20 13:32

関西にマイル (5)

などするうちに、

蕎麦前の盛り合せ

「るあん松田」の冬のチビ根菜山椒オイル、ビビッド♪美味。
松田さん...こんなに若かったっけ？(笑)な訳なくて、現当主は息子さん。4年前に正式に引き継いだそう。 「16年前に伺ったんですね(笑)」と言うと「ああ、その頃の猪や鹿の柵はボクが作ってました(笑)」。
ご両親は引退されたわけではなく、久美浜店をやってらっしゃるそう。多分、ソチラの方が身体がラクなんかな。

ムロアジにケイジャンスパイスを隠した里芋練り、や、トビナンプール・ハリハリが妙味。
ひそかに楽しみにしてきた「一如庵」の箱寿司は椎茸版、フワウマっ♪

蕎麦前半戦

一如庵

トップバターは「一如庵」、そうかなとも思った。ハンナリしてサラッとしたタイプだから。茨城中心で北海道ブレンドだっけ。ツユが凛として旨く、素晴らしい相性でトータル感を醸す。
行った時もあったけど、蕎麦店の中で無理に座標を引けば、「日本料理」寄り...な気がする。
ご持参の「純米倉本」も「一如庵」スタイルにぴったり...とさすがに高次バランス。いい酒。

かま田

「沖縄から」という紹介だけでも興味深かったが、場所は宮古島で、宮古島産の蕎麦を打っているという、ちょいビックリの蕎麦。今日のは昨年6月宮古収穫。
...そういうアタマを忘れても、この小柄だが生命力あるピンピンして小気味よく香る蕎麦は印象的。
8蕎麦競作と言っても、良い悪いや好き嫌いを決める場じゃないし、実際、そういう軸の感想はほぼ無い。ただ、『注目』と書いたピンをどっかに立ててもいいよ、と言われたら、一本は此処。
蕎麦の丈は小さめらしい。宮古...って環境でやってくるのは、当初たいへんだったのが乾燥・保存といった辺りだったとか。「いやあ、だいぶ腐らせてしまったんですが(^^;)」
やや薄口のツユも面白いが、栗国島の塩でいくのがワタシは好み。

すず季

流山市の店、駅は初石だそう（...ってまるで勤がきかないが覚えとこ）。
こちらは金砂郷で。
金砂郷ですわ。「やっぱり...金砂郷、って美味しいですね。人気あるのわかります」なんて感じで語る蕎麦屋さんも多い、ロールスロイス感w。「あ、これは知ってる感」とも言い換えられるか。
やっぱり...キリッとした香りにアフターの甘みの嫌げなさ。今日の8種でも「町に行くヒト100人に判定してもらったら」優勝候補だろうなあ。
本日、極端な更科寄りも挽きぐるみ寄りも無かったけど、こちらがいちばん黒っぽかったか。
辛みが芯に通ったツユも良かったけど、金砂郷、好みは塩で...かな。

らすとらあだ

コチラもこの会の世話焼幹事役らしい。
勿論、東京にいて名前は存じているのだが「予約の取れない...」で、行ったことない(^^;)。
上手に捻って、極幅太打ちという趣向。三芳産、ツユの用意はなく「塩で」。プワ〜っと、蕎麦の香り。
塩テイ스팅にも、良い台だ(笑)。
太いのもおもしろいなあ。こんな太いのって、何だっけ、「凡愚」「鳶や」あたりにあったけ？

インタバル。蕎麦1.と蕎麦2.の間に天麩羅が挟まる、って「一如庵」スタイルやね。

桜海老かき揚げ

絶品!! かな〜りヤバイ(^^;)。

鯖の塩辛

鯖全身の塩辛にやはり島根の牧場のリコッタを合わせ。うい趣向の酒肴。
日本酒に加え、「かま田」持参の宮の華「華翁」ともいってみる♪宮の華は吞まないでもないけど、「華翁」は知らなかったねー、たおやか。

...にしても、蕎麦にんはよく呑むなあ(笑)。
「流石 琳」は見通しはそんなによくないけど、我々カウンターだったので、目の前の酒瓶がえらい勢いで空いてくのをずっと見てた(^^;)。
でも蕎麦にんはメートルが上がらないですね。とくに五月蠅くなる訳でも静かになる訳でもなく、酒だけがなくなっていく(笑)。

蕎麦後半戦



at 2017-02-19 17:40

関西にマイル (4)
at 2017-02-16 15:16

関西にマイル (3)
at 2017-02-15 23:57

関西にマイル (2)
at 2017-02-14 14:14

関西にマイル (1)
at 2017-02-13 19:27

Guide Michelin..
at 2017-02-10 01:32

閉店情報など
at 2017-02-09 17:11

55 Mejores Res..
at 2017-02-08 12:38

CNTの「The 50 Be..
at 2017-02-07 20:36

グルメンピック事件
at 2017-02-06 18:24

最新のコメント

中国語はまったくわかり..
by aqishii at 17:24

こんばんは。 今年も、..
by かさぶたはがし at 19:18

石井さまへ、 パワーダ..
by anonymat at 22:53

食べログは、知らない土地..
by 茹で触手は生姜醤油で at 08:06

どうもありがとうございます..
by aqishii at 01:00

長年拝読させていただいて..
by 1220-METAL at 20:12

番組が入っててオンエア時..
by aqishii at 01:28

楽しかったですね♪ 行け..
by aqishii at 01:22

先週の土曜日 (2016/..
by flowerofzabon at 15:52

↑記事アタマにもリンク貼..
by aqishii at 18:32

いつもご覧頂きありがとうございます..
by aqishii at 18:29

え、何でしょう？ 国民..
by aqishii at 23:45

Hello there ..
by prix ray b at 21:32

そんなことより、本日12..
by Anonymat at 07:10

大暴れクン、懐かしいです..
by aqishii at 14:11

以前の 記事

- 2017年 02月
- 2017年 01月
- 2016年 12月
- 2016年 11月
- 2016年 10月
- 2016年 09月
- 2016年 08月
- 2016年 07月
- 2016年 06月
- 2016年 05月
- 2016年 04月

- 2016年 03月
- 2016年 02月
- 2016年 01月
- 2015年 12月
- 2015年 11月
- 2015年 10月
- 2015年 09月
- 2015年 08月
- 2015年 07月
- 2015年 06月
- 2015年 05月
- 2015年 04月
- 2015年 03月
- 2015年 02月
- 2015年 01月
- 2014年 12月
- 2014年 11月
- 2014年 10月
- 2014年 09月
- 2014年 08月
- 2014年 07月
- 2014年 06月
- 2014年 05月
- 2014年 04月
- 2014年 03月
- 2014年 02月
- 2014年 01月
- 2013年 12月
- 2013年 11月
- 2013年 10月
- 2013年 09月
- 2013年 08月
- 2013年 07月
- 2013年 06月
- 2013年 05月
- 2013年 04月
- 2013年 03月
- 2013年 02月
- 2013年 01月
- 2012年 12月
- 2012年 11月
- 2012年 10月
- 2012年 09月
- 2012年 08月
- 2012年 07月
- 2012年 06月
- 2012年 05月
- 2012年 04月
- 2012年 03月
- 2012年 02月
- 2012年 01月
- 2011年 12月
- 2011年 11月
- 2011年 10月

記事ランキング

Asia's 50 Best Restaurants 2017
いわゆる「サンペリの世...

関西にマイル (5)
週末はマイルで関西に飛...

関西にマイル (4)
週末はマイルで関西に飛...

関西にマイル (3)
週末はマイルで関西に飛...

ろあん松田

蕎麦〜ツユ、実に調った品格。アッパーなバランス感は「一如庵」と双壁。「ろあん松田」のは『蕎麦料理』って感じがする。
ご主人は丸っこくて関西割軽風味...なんだけど、蕎麦はシュッとしたイケメン...というか紳士風だなあ。ツユも。4種ブレンドで、それぞれの挽き方で。祖谷溪に九州、亀岡と滋賀のどっか...だっけかなあ。巧み。

季おり

店は牛久で駅も牛久だそう...て、こちらも土地勘的には「へ、へえ、」(^^;)。
続けて4種ブレンドで、すべて北海道。2種2地域だったかなあ、わりと近いとこ？ それぞれ挽き分け。
...というのは、後から説明されたのだけど、それまでまったくそう思わなかった(^^;)。茨城か群馬...のかかなりシッカリした蕎麦（の単独）？...くらいイメーじ。やっぱ最近の北海道は薄くないなあ、ということもあるし、挽き・打ちの技術が4種から高いポテンシャルを引き出してる、のでしょう。

粗挽き調。
ツユは独特の甘みがあって、好き嫌いはわかれるかも。春風荘とか昔の胡蝶庵とか、中京圏のツユが好きなのは好きかも。自分は相性的には塩かなあ。

Yumoto

女性の打ち手で、島根の三瓶温泉。
へ、へええ、、、（まあ客観的に言っても、蕎麦マニアでもけっこう知らないんじゃない？コチラは？(^^;)）
三瓶在来、あれ大山も少し混ぜてるって言ってたかなあ？
ややや、トレトレ・ナチュラル♪まあ蕎麦は自然な食いもんだけど、ナチュラル感がふわりと印象、ノンストレス感と言ってもいいかな。はんなり、たおやか、ゆんわり。色は黒めなんだけど。
なんか島根からお水も持参...のようなことを言ってたんで、ソレも効いたのかも。
ここにも『注目』のピンは立てたい。
ツユは（いい意味）オーソドックス。ワダさんの塩も合う。

流石 琳

フィナーレ、琳は、冷かけ！で。
うわ〜。お出汁、好きです。存在感は海のように、お味は溪流の流れに口を漱ぐが如し。
「お蕎麦8品で、オナカ大丈夫ですかあ？」と声がかかり出すように、満腹ではあったらうけど、そんなことは忘れてこの一杯に耽溺...と思ったらなくなっちゃたよお、というヒトは多かったらうw。

西田葛（島根の葛だって）・蕎麦粉・蕎麦の実・島根県のミルク...のデザートでまた〜り。
皆さま、おつかれさます。
やっぱり蕎麦は楽しいなあ♪



華翁 古酒
【泡盛】
（宮の華酒造） 35度
720ml 【RC
P】
価格：2916
円（税込、送料別）(2017/2/23時点)



AQ! / el valle 【CD】
【送料無料】
価格:2,000円（税込、送料込）

2017年 02月 23日

The Michelin Nordic Guide 2017

ミシュランガイド北欧版、その3年目が発表となった。北欧全域版としては2年目。

そもそも北欧なので(笑)、星の動きは多い。ただし、3つ星はGeraniumとMaaemoでそのまま。新2つ星が2軒誕生したが、それより「ローコーなニュース」として盛り上がりを見せているのは、アイスランドとフェロー諸島の、「オラが土地にも星さ舞い降りたべ！」初のミシュランスター店が誕生した。いやあ良かったね、アイスランドとフェローの皆さま！

...ま、しかし、それぞれ「Dill」と「Koks」で、食べ歩き人的には、ミシュランの星が付いていようがいまいが、「次に訪れたいベスト*」に入れてるヒトが多そうな店だけ(笑)。

- 新2つ星
Vollmers, Malmø, Sverige
Henne Kirkeby kro, Henne, Danmark
注目店には事欠かないノルディックだが、この2軒の2つ星は「名前は挙がるがオッズ高め」くらい？の候補だったか。
シェフはそれぞれ、Mats Vollmer、Paul Cunningham。

- 2つ星
COPENHAGEN:alolc
HENNE:Henne Kirkeby Kro
STOCKHOLM:Oaxen Krog
MALMÖ:Vollmers
JÄRPEN:Fäviken Magasinet
リニューアルに向けての閉店などで、Noma,Frantzén,Mathias Dahlgren-Matsalenの名前が消えている。
料理レベルから眺め渡すと、北欧版の2.3星はケチくさいというか出し渋りな気もするが、ミシュラン視点的にはアリな気もする。ミシュラン各地での、星の大安売りしてる地域の方が変...という考えもあるわなあ。
ま、それに上記休店3店が戻ったりすれば、そこそこバランスした見栄えになるし(^^;)。

- 新1つ星
COPENHAGEN :108
AARHUS:Domestic
FAROE ISLANDS:KOKS
FREDERICIA:Ti Trin Ned
HØRVE:Slotskøkkenet
REYKJAVÍK:Dill
STAVANGER:Sabi Omakase
STOCKHOLM:Imouto
MALMÖ: Sture
オオ、ニホン語デスネ～、な屋号もちらほら。
Sabi Omakaseは(本格的) 鮎店のようで、まあしょーじき海外のSushiにはほとんどキョーミ無いワタシだが、ここはちょっと魅かれる。
9軒、フェローもデンマークで数えると過半数がデンマークから。またコペン圏みたいなマルメから新1.2星が出てることを考えると、頑張れストックホルム・ヘルシンキ・オス口って感じ?(笑)
そういえばオス口からはFaunaが閉店で消えている。(Grønbech and Churchill、Ambiance à Vindåkraも消えた)

- 1つ星
Clou
Den Røde Cottage
Era Ora
formel B
Kadeau
Kiin Kiin
Kokkeriet



関西にマイル (6)
週末はマイルで関西に飛...

ゴーミヨ日本版、頓挫？
まあ色々噂の飛んていた...

関西にマイル (2)
週末はマイルで関西に飛...

関西にマイル (1)
週末はマイルで関西に飛...

第29回技能グランプリ「優勝」に、箱根ベルス山本氏
「第29回技能グランプリ...」

The Michelin Nordic Guide 2017
ミシュランガイド北欧版...

ブログパーツ

- Translate to English
- 翻译成中文(简)
- 한국어에 번역
- Traduisez en français
- Übersetzen Sie in Deutsch
- Traduca in italiano
- Traduzca en español
- Traduza em português
- Перевод на русский язык



最新のトラックバック

venuspoor.com
from venuspoor.com

venussome.co..
from venussome.com/..

http://while..
from http://whileli..

http://while..
from http://whileli..

http://www.v..
from http://www.val..

ルター派のプロテスタント..
from dezire_photo &..

バツハが『口短調ミサ曲』..
from dezire_photo &..

メトロミニッツ「アイデン..
from モダスバ+plus

「ミシュランガイド香港」..
from モダスバ+plus

SALTIMPORTEN..
from モダスバ+plus

Kong Hans Kælder
Marchal
108 N
[Relæ](#)
[Søllerød Kro](#)
Studio at the Standard
Domestic N
Frederikshøj
Gastromé
Substans
Kadeau
[KOKS](#) N
Ti Trin Ned N
Slotskøkkenet N
Frederiksminde

Ask
Chef & Sommelier
Demo
[Olo](#)

Dill N

Kontrast
[Statholdergaarden](#)
RE-NAA
Sabi Omakase N

Ekstedt
[Esperanto](#)
Gastrologik
Imouto N
[Mathias Dahlgren-Matbaren](#)
[Operakällaren](#)
Sushi Sho
[Volt](#)
Bhoga
Koka
Sjömagasinet
SK Mat & Människor
Thörnströms Kök
28+
Upper House
Bloom in the Park
Sture N
Hotell Borgholm
Daniel Berlin
PM & Vänner

_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*

[2016版の話はコチラ](#)

_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*



検索

検索

外部リンク

お気に入りブログ

ファン

ブログジャンル



画像一覧



もっと見る



XML | ATOM

skin by excite

個人情報保護
情報取得について
免責事項

CH339 240×115 OAK
(オーク) 【伸長板2枚
追加可能タイプ】 HA
NS J WEGNER(ハン
ス・J・ウェグナー) C
ARL HANSEN & SON
(カールハンセン&サ
ン) 全4種 (ソープ仕
上・ラッカー仕上・オ
イル仕上・WHオイル
仕上) 送料無料
価格: 599400円 (税
込、送料無料) (2017/
2/23時点)



[AQ! / el valle](#) [【CD】](#)

[【送料無料】](#)

価格:2,000円（税込、送料込）

シェア 34

ツイート

by [aqishii](#) | 2017-02-23 11:16 | Michelin | [Comments\(0\)](#)

2017年 02月 22日

第29回技能グランプリ「優勝」に、箱根ベルス 山本氏

「[第29回技能グランプリ](#)」（主催：厚生労働省、中央職業能力開発協会、一般社団法人 全国技能士会連合会）のレストランサービス職種で、[「ベルス」](#)の山本文太氏が『優勝』。さらに各職種の優勝者の中から特に優秀な成績を収めた4名に贈られた『内閣総理大臣賞』も得た。
おめでとうございます♪

内閣総理大臣賞、「染色補正」「石工」「機械組立て」と「レストランサービス」が並んでるのがオモロイ。
山本さん。ボクらも、いつも若いのに落ちていて明るく穏やかなソムリエ芸に、和んでまふ。



いやましかし、どうしてもまだまだ“不遇”職種であると言わざるを得ない日本の飲食サービス関連が正しく遇されて行くのを目指すための一つの足掛りとして、其処にある技能グランプリに挑戦し優勝し、其処にある内閣総理大臣賞をもぎ取ってくる、...てのは素晴らしい快挙だと思う。



[景品 二次会](#)
[選べる全国有名温泉 1泊2食付宿泊プラン Part5](#) [【送料無料 & 即日発送】](#) [ピンゴゴルフコンペ 選べるセット 目録 A3](#) [パネル付き 二次会景品 景品セット あす楽対応](#)
価格：64557円（税込、送料無料）(2017/2/22時点)



[AQ! / el valle](#) [\[CD\]](#)

[【送料無料】](#)

価格:2,000円（税込、送料込）

シェア 16

ツイート

by aqishii | 2017-02-22 23:45 | ニュース・情報(日本) | [Comments\(0\)](#)

2017年 02月 21日

Asia's 50 Best Restaurants 2017

いわゆる「サンペリの世界ベスト50」...のアジア版、2016年が発表された。
Gagganが3連覇した。「構造的に」「得なポジション」ってことではあるうが、おめでたう。



- 01 [Gaggan](#)
- 02 [Restaurant Andre](#)
- 03 Amber
- 04 8 1/2 Otto e Mezzo Bombana
- 05 [Nahm](#)
- 06 [Narisawa](#)
- 07 [Nihonryori RyuGin](#)
- 08 Ultraviolet by Paul Pairet
- 09 Odette ↑
- 10 [Burnt Ends](#)
- 11 [Den](#) ↑
- 12 [L'Effervescence](#)
- 13 Sühring ↑
- 14 [Florilège](#) ↑
- 15 Mingles (Seoul)
- 16 [Les Amis](#)
- 17 Lung King Heen
- 18 [Quintessence](#)
- 19 [Bo.Lan](#) ↑
- 20 Waku Ghin ↓
- 21 [Issaya Siamese Club](#)
- 22 Locavore (Bali) ↑
- 23 Corner House (Singapore)
- 24 [Raw \(台北\)](#) ↑
- 25 Jungsik
- 26 Sushi Saito
- 27 [Tippling Club](#)
- 28 [Le Mout](#)
- 29 Ministry of Crab (Colombo)
- 30 [Indian Accent](#) ↓
- 31 Eat Me
- 32 Jade Dragon
- 33 Ta Vie (香港) ↑
- 34 [Hajime](#) ↓
- 35 Gallery Vask (Manila)
- 36 The Dining Room at The House on Sathorn ↑
- 37 Le Du ↑
- 38 La Yeon (Seoul) ↑
- 39 The Tasting Room by Galliot ↑
- 40 L'Atelier de Joel Robuchon Bangkok
- 41 L'Atelier de Joel Robuchon Hong Kong
- 42 Jaan ↓
- 43 [Mume](#) ↑
- 44 Shinji by Kanesaka ↓
- 45 Ronin ↑
- 46 Wasabi by Morimoto
- 47 The Chairman (香港) ↓
- 48 Fu He Hui (上海) ↓



49 Nihonbashi (Colombo)
50 [Takazawa](#) ↓

Kazutoshi Narita wins Asia's Best Pastry Chef 2017

昨年からの主な落選組は、
Mr & Mrs Bund
La Maison de La Nature Goh (福岡)
Tenku RyuGin
[Fook Lam Moon](#)
Robuchon au Dome
[Iggy's](#)
Wild Rocket (Singapore)
[Bo Innovation](#)
[菊乃井 \(京都\)](#)
Cuisine Wat Damnak (Siem Reap)
[Bukhara](#)
かな。

何と云うか、ひと目の感想は「ますますサンペリベストになりましたな〜」って具合で、まあ、客・読者目線からの些細なデメリットを言わせてもらえば、「あんまし役立たん」ってところだが、まあソコはソレ... \ (´▽`) /。
あとは、、、大体、昨年・一昨年と同じなんでソッチを見てけれ...でございます。

_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*

[2016版の話はコチラ](#)

_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*



[ガガンガン 装甲騎兵ボトムズ スコープドッグモデル レッドショルダークスタム](#)
価格：7344円（税込、送料無料）(2017/2/22時点)



[AQ! / el valle 【CD】](#)
[【送料無料】](#)
価格:2,000円（税込、送料込）

シェア 23 ツイート

by [aqishii](#) | 2017-02-21 23:58 | 50 Best | [Comments\(0\)](#)

2017年 02月 20日

関西にマイル(6)

週末はマイルで関西に飛んだ。
[→詳しくはコチラ](#)

さて、帰京日。ちなみに、朝はやはり快晴。
お昼はゆっくり食べられる。さてどうしよう。
昨日まで3日、つい...だが、モダン乃至モダン寄りの大ネタを並べてしまった(^^;)。それと、今日は月曜。朝は奈良にいて、伊丹から帰る。

...とまあ、多少の条件があった中から、満席網などもぐり抜けて出ました答えは、最近の「back to 研鑽会」シリーズ(^^;)で、京都に立ち寄って「たん熊北店」。

支店は行ったことあるけど、本店は初めてである。

...しかし、「たん熊北店京都本店」...って、「赤坂璃宮銀座店」...みたいな変な名前だな(笑)。



「たん熊北店京都本店」

*くわい絵馬、蟹真薯、黒豆、鰯、床臥・千社唐味噌漬・海老、菜の花白和え、いなりずし

*造り：剣先烏賊・鰯・鯛

*蛤真薯の椀

*鯛かま焼 銀鱈西京焼

*炊き合わせ：小芋・堀川牛蒡・聖護院大根・人参・隠元・揚げ・麴

*あちら和え

*かぶら蒸し

*鯛ごはん

*香のもの

*三宝柑ゼリー・黒胡麻葛餅・苺・林檎

+熊彦 / 羽田酒蔵



紙屋町は河原町四条からちょい北に行った所で、利便な場所ですな。

落ち着いた構え。

入店左手がカウンター、今日は上がって個室に用意されてる。座敷に座布団か椅子テーブルか？...は予約時に聞かれる。

まあ今更この著名老舗に何をか言わん(笑)...だけど、雰囲気も料理も器も、落ち着いている。

渋い。渋いけど適度に華やぎがあって、メリハリがある。わかり易さもあるから、外国人観光客や若者なんか、変な飛び蹴り系じゃなくてこーゆー本格的なところから入門すればいいのにな♪...

などと余計な思いも浮ぶ。

2月らしい先附。慈姑の絵馬に彫られたのは、私のは「酉」、へべのは鈴の絵。

白和えの器は、おかめの顔。掛け軸の絵とお揃いである。

普段は避けて通る(^^;)いなりずしが、おかわりしたいくらい旨い。

箸置き・コースターには「熊」の文字。こーゆーのは嬉しくなる。

季節柄か、造りの鰯と剣先が素晴らしい。

焼き物の、鯛カマと銀鱈西京の2点盛りは上手な感じ。

「あちら和え」は初めていただいた。蟹・胡瓜・浜防風・莫大海・膾...和え、美味しい。

あちら...は「あちら漬」の方がよく見るか...後日ググリ系の話になるが、この「あちら」と言うのは、ま、「諸説ある」のハナシだけど、例のあのアジア広域に広がる「アチャール」から来ている...というのが有力説らしい。あらま、アチャール和えかよw。で、更に、アジア全域の「アチャール」も日本の「あちら」も、オリジンはポルトガル語...が有力らしい。へへ。ピンダルー的な話かあ。



かぶらむしは、かぶら型の器で。か、可愛い...

鯛ごはんがサッパリしてて食べやすい、おかわりした♪

カウンター席はアラカルトもあって、どちらかというそっちがメインらしい。これはイイことを聞きました♪



たん熊から河原町通りに出ると、異常な行列が出来ている。

ほぼ、若者。強力なアーティストの前売り？...とか思ったのだが、様子が違う。

見回して結局わかったのは、小さな間口のファーストフード(風)店。「MACCHA HOUSE 抹茶館」だって。何を仕掛けたのかねえ、凄いねえ...

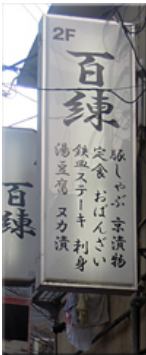
覗きこむと、マクドやファッキンみたいなカウンターで、女子たちがシヤカシヤ抹茶を立てている。

(後でググると、香港・シンガポールあたり発の逆輸入型らしい。抹茶

ティラミスが売り)

新京極界限、結構VOWしてるなあ(笑)。

そーと一逝っちゃってる看板がチラホラ...♪



...って、その最後の写真はVOW物件ちゃうわ〜(^^;)。
...いや、ですね、市役所裏まで歩いて「王田珈琲」に行ったんですよ。ガ
ーン...、「お休み頂戴致」されてシマタね〜(^^;)。
まあたしかに、臨休ありそうな店なんだよなあ、電話入れなかったのは勘が悪かった、、、

新京極、買物。
頭の中がまだ珈琲で、犯人はたん熊近辺に舞い戻って「エレファントファクトリーコーヒ
ー」。

まったりしたものの、案外夕方遅くになってしもうた。
近辺で食料品を買う。大藤の漬物、清浄歓喜団、花折の鯖寿司、夜食の菊乃井たきこみごはんと蕨餅、、、



よくわかる板
前割烹の仕事
「栗栖正博」
価格：6156
円（税込、送
料無料）(201
7/2/21時点)



AQ! / el valle 【CD】
【送料無料】
価格:2,000円（税込、送
料込）

シェア 13 ツイート

by aqishii | 2017-02-20 13:32 | 美味しい日々 | **Comments(0)**

2017年 02月 19日

関西にマイル(5)

週末はマイルで関西に飛んだ。
→詳しくはコチラ

- 「アコルドゥ」
[Menu degustacion akordu]
*奈良茶と当帰
*オリーブ
*枯れ木と落ち葉 黒豆と石
*土にまみれた大和真菜 御所のヨーグルトとハーブ
*冬を越えた野迫川のアマゴ 大和まな きゅうりとディル
*ブルボガジェガと墨 タコ、芋、宇陀金牛蒔、冷たいパプリカ
*湿った土と半生のエビ キノコのベール トリュフ風味

*菊芋のソバ 帆立のブランチャとエア
 *塩鱈のピルピル 焼いたネブカ
 *炙った豚バラ 枯れ葉と小枝 カリフラワーピューレと 焼きらっきょう
 *クチテユクモノとウマレクルモノ
 *古都華のマリネ クリームソーダ
 +Champagne Brut Premier Cru Alexandre / Sout iran
 +13 Izadi Blanco Fermentado en Barrica
 +15 Sattlerhof Gamlitzer Sauvignon Blanc
 +14 Bourgogne Pinot Noir / Francois D'Allaines
 +14 Marsannay / Chateau de Marsannay



[AQ!]

移転再開アコルドゥのオープニングセレモニーから2ヶ月、訪問なる。...と、だいたい我が家ペース(へへ;)。

青い扉、高いドアノブ、既に上がる気分♪ 静かに暗く佇む若草山。

寒かったでしょう、ほんと冷えますね、サロンの火が暖かい。

[へへ]

ああ、川島さんの、アコルドゥが帰ってきた！

富雄時代の、あの建物も、まさに奇跡のようなめぐり会いだったと思うのですが、今度は奈良・水門町。東大寺旧境内跡地という、これまた得がたい立地で、満を持しての新章(待つこと久し!)が、いよいよ始

まりました。

懐かしいオブジェが揺れる卓上には、きれいなブルーの小箱がひとつ。コースの料理は、ここから出てくる小さなカードで順次紹介される仕掛けです。

奈良茶と当帰

まずは奈良茶と当帰で、ほっと一息。

大和当帰の香りが脳内に召喚するのは、清浄歓喜団〜遣唐使といった奈良時代的イメージ(そして脳内BGMは映画『天平の薨』のヒャラララ〜)。なんとなく薬戸棚っぽいというか筆筒っぽい、この手の漢方薬系の「茶色い香り」っていいですね。

[AQ!]

晴れ晴れとした厨房に手を振ってサルに進んで、更にほっこりとお茶。

そうそう、卓上には青いカードケースが置かれている。佐々木メートルがしずしずと開いて上から1枚目を開示する。

「奈良茶と当帰」

ひと皿ごとにめくられていく。佐々木さんがカードを繰っていると手品師っぽくて、鳩でも出そうだが(笑)。

大和当帰の香りが、不思議感覚のドリンクミー。顔から離れている時の方がエクゾチックで、近寄るとお茶とよく馴染んでいる。



オリーブ

枯れ木と落ち葉 黒豆と石

オリーブは伊ビッコロ。

胡桃は、実は五條ばあくに生えているのを貰ってきた...そうだが、とても良質。豚も食ってるのかなあw。

騙し絵調の冬の林♪ 視覚と言語も川島シェフの重要なツール...まあ最近は流行りでもあるが、川島さんはさすがにオーソリティーだけあって、それが効き目よくコチラの脳味噌を掘り起こす(笑)。

[へへ]

目に楽しいアミューズですが、味わいながら「これって何だろう？」とついつい推理に燃えてしまう...「醤油・麴っぽい？」と思った茶色の落ち葉は紫芋と「ひしお」、海老かと思った金色の落ち葉はお魚(タラ、だったかな?)でした。

土にまみれた大和真菜 御所のヨーグルトとハーブ

大和真菜はもちろん、小さいハーブの端々までみずみずしく香り立つ...そしてヨーグルトの綺麗な酸と、川島さんの「土」(大好物)！

今回は立派な根っこが視覚と味の一つの焦点になってました。

[AQ!]

待ちました！

冬を越えた野迫川のアマゴ 大和まな きゅうりとディル

渓流の石の上、霞に浮く不思議なブラックボールwに潜むのは...アマゴと三輪そうめんの冷製パスタ仕立て調の一品。



表面をサッと炙られたこのアマゴが絶品でのけぞる。野迫川のアマゴは「シェフズキッチンin青山」編の時にもいただいているのだが、ホント優れもの。堂々たる鱈のような豊かさ、滑らかさ、自然な味の深み、清らかな甘み。

でも相変わらず、一般ウケ...の方はイマイチらしく、多くが地元消費に回る、とか、奈良のお客さんに出しても喜ばれない(^_^;)...みたいな話だったかな(^_^;)。

ブルボガジェガと墨 タコ、芋、宇陀金牛蒔、冷たいパブリカ

こちらは、蛸ガリシアの解体・再構築というクッキリしたテーマだが、頗る美味しい。

芋はスープに回り、本体の炭水化物枠にフレーゴ

リを足す(!)という洒落た解決。

[へべ]

イカ墨の黒衣をまとった極上の蛸に、冷たいパブリカが鮮やかに映える...おなじみ蛸のガリシア風の、なんとスタイリッシュな再構築。

フレーゴラの食感、温かいスープからは大地の香り。

目覚めよ五感！

湿った土と半生のエビ キノコのベール トリュフ風味

個人的に、この日で一番印象的な一皿が、実はこれ。

「沼」のイメージ...というのですが、こんな美しい沼ならズブズブに溺れたい(笑)。

茸のベールの厚みが絶妙です。海老の料理でこの組み立て、この味わいになるとは...



[AQ!]

「その庭の端の下った先に沼があるのですが...」

と、いったい何がインスピレーションになるか謎(笑)だが、実によく出来上がってる。

ベールですな、昨今はよく見かける技術になったけど、この皿のは、ポツリした厚みがあってフルフル、ベールからの味・香りも十分にあって、ちゃんと機能的に計算された魅力となっている。

足がとられそうなw芋の具合も、「食感」の計算が秀逸。



菊芋のソパ 帆立のプランチャとエア

トビナンプールがよく香る。

そして「エア」の感覚は、当然ながら現代のメルクマールの一つ。

塩鱈のビルビル 焼いたネブカ

おっと来ました大名跡、ビルビル！

シットリした滑らかさは、さすがのガストロ仕立て♪ 鱈の繊維感も繊細。

[へべ]

聞いただけで嬉しくなってしまうビルビルが、その魂はその

ままに、麗しく昇華してます。

しっとりと仕上がった鱈に、焼いたネブカがよく合います。

炙った豚バラ 枯れ葉と小枝 カリフラワーピューレと 焼きらっきょう

ばあく豚、これほどまでにおいしい肉だったとは...と思わず天を仰ぎました。

乾燥した葉野菜の凝縮した味、焼きらっきょうとの取り合わせもお見事。

[AQ!]

ばあくの豚は何回かいただいたけど、今までで一番ココロに残る皿だったかも。思わずウオ！って感じ。

あと、この皿の乾燥葉の味のパワーは、ワタシも驚きました。

クチテユクモノとウマレクルモノ

ポストレのこの↑標題は、アコルドゥでは以前から使ってたっけかな。

色んな意味でアコルドゥのテーマが詰まってる...のを楽しくいただく♪

う〜ん、奈良の都に綺麗に響くね、「クチテユクモノとウマレクルモノ」という言葉。

古都華のマリネ クリームソーダ

古都華（ことか）」は奈良県生まれのイチゴ。

クリームソーダ的取り合わせって「ホントにクリームソーダの香りだ！...って思うの、何なんだろうね？」とへべ。

月ヶ瀬のほうじ茶でまったり。

やっぱり、川島さんは川島さんの料理である、ってのがレストランの神秘。そして、痺れるように旨い♪シェフによると、「富雄アコルドゥとアバロッツの間くらいだね、って言われることも結構あります」だそう。たしかに、奈良の産品に関しては、より大きな翼で抱きかかえているような感じがする。

[へべ]



きくなって、豊かに梢を茂らせた大木のように。遠くからもよく見えるその姿、ここにいるよ、ここが奈良だよ、と語りかける静かな声が、たくさんの人に届きますように。

食べ終えて、満ち足りて、嬉しいような、泣きたいような。しみじみ振り返って、ああ、川島さんの料理だなあ、と思います。自分にとってのアコルドゥは、思い出せばいつも、心にともる灯のようにあたたかく、なつかしい。なんとも嬉しい再会でした。

富雄時代のアコルドゥがみずみずしい若木だったとすれば、水門町で嬉しい再会を果たしたアコルドゥは一回り大



シャトー・
ド・マルサ
ネ マルサ
ネ・レ・ゼシ
エゾー[2013]
【750ml】 Ch
ateau De Ma
rsannay Mar
sannay Les
Echezots
価格：5270
円（税込、送
料別）(2017/
2/20時点)



AQ! / el valle 【CD】
【送料無料】
価格:2,000円（税込、送
料込）

シェア 29 ツイート

by aqishii | 2017-02-19 17:40 | 美味しい日々 | Comments(0)

2017年 02月 16日

関西にマイル(4)

週末はマイルで関西に飛んだ。

→詳しくはコチラ

「ヴィラ・アイダ」

【朝食】

- *野菜サラダ
- *白菜グラタン
- *ヨーグルト
- *朝食ベーシック
- +人参と八朔のジュース

気持ち良いアサ〜〜〜！

まったく旅行中、毎日、雪の舞うのを見たのだが、朝は快晴。

澄んだ空気の中、階下へ降りて厨房に「おはよ〜ございます」。



ある部分、コチラはワシらの「世界一の朝食」...って奴w。と書いていても、息を呑むくらい美しい卓上が出来て行く。

空気と水と土が、野菜・香草を通して我らの中に広がって行く。...とかなんとか、ってワケよ♪

白菜グラタンに溺れる。



こちら、朝食は基本的にマダムの料理がいただけるのだが、今日は、
「シェフも珍しく(笑)起き出して作りました！」
とのこと。
あらまあ、ありがたや。
でまた、...と言うのは、
「ウチのシェフは、シェフには珍しく『よく寝る子』(笑)なんです」
だそう。
へえ！
曰く言い難いが、「さすが天才シェフ！」って感じ♪

紀州路快速〜鶴橋〜近鉄奈良。

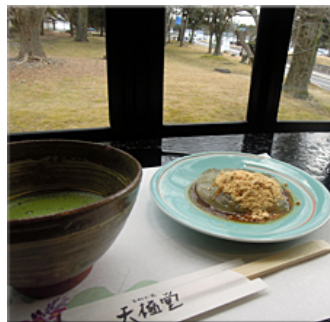
ホテルチェックイン〜東大寺。

此処は中国か韓国かサンキューfor観光。いつも中国人たちがもんの凄い勢いで並んでる店がある。ググってみた、「釜めし 志津香」...だって。中国の有名ガイドに書いてある、とか、中国のαブロガーが騒いだ、とかなんかなー？

あら南大門で雪。

避難...とばかりに歩を進めて、天極堂本店。

コチラの「葛餅+抹茶」は、けっこう気に入ってます。良い葛♪



雪雲の連なりが行き過ぎたと判断して、散策再開。

昼のアコルドゥも盛況でしたかな？...と前を通り過ぎて、吉城園のお庭を拝見するとす。

入り口は狭いのだが、中は思った以上に広大。落ち着いた、いいお庭。巧みな高低と借景。

それぞれの季節にはそれぞれの花や苔が見モノのようなのだが、今はチラホラの椿のみ。...だけど、風情ある。

天極堂〜アコルドゥ〜吉城園〜依水園の界限は、東大寺参道からほんのちょい逸れただけなのだが、ぐっと中韓率が下がる。

吉城園の入園受付では来場者の「国別チェックリスト」をつけていたけど、欧州観光客がとても多い。

実際、園内を歩いていても、見かけるのはチラホラの日本人と、あとは白人。

ヨーロッパ系のヒトって、ジャポネのジャルダン大好き...ってイメージだが、ホントにそうなんやね♪

ひと休み、ホテル。

再び東大寺...を行き過ぎて、奈良春日野国際フォーラム。

この時期、奈良のそこかしこで「なら瑠璃絵」という回廊ライトアップイベントが催されているみたいなのだが、そのメイン会場的な場所。
おおお光の庭ぢや♪ ...まあチャライと言えばチャライ企画ではあるけど、それなりに、素直に綺麗やん！

吉野本葛

【固形】

150g×5本入

天極堂の吉野本葛 (5本入り) 【楽ギフ包装】 【楽ギフ 包装選択】 【楽ギフ のし】 【楽ギフ のし宛書】 《ギフト》 《お供え》 《帰省土産》

価格：5130円 (税込、送料別) (2017/2/18時点)



[AQ! / el valle](#) [【CD】](#)
[【送料無料】](#)
価格:2,000円 (税込、送料込)

シェア 27 ツイート

by [aqishii](#) | 2017-02-16 15:16 | 美味しい日々 | [Comments\(0\)](#)

2017年 02月 15日

関西にマイル (3)

週末はマイルで関西に飛んだ。
[→詳しくはコチラ](#)

- [「ヴィラ・アイダ」](#)
[The Flavour Menu]
*ルートフェネル
*黄金カブと雉のスープ
*米粉のクレープとラディッキオ
*カリフラワーとオリーブオイル 塩
*ブンタレッラ 白菜 あわび 蔕の羹
*ひよどり 米 黒大根
*オレキエッテ チーマディラバ
*すずき 根セロリ マジョラム
*真鴨 オゼイユ 紫人参
*ゆず きんかん カモミール
*デセール
+13 甲州F.O.S. / Coco Farm
+11 Sassaia La Biancara di Angiolino Maule
+14 Marco Merli Zerodibabo Vino Rosso
+15 Tenuta Macchiarola Verdeca
+11 Barbaresco / Bianco Aldo
+09 Danza del Sole Passito di Malvasia
+Acquavite di vinaccia Levi Serafino

紀伊駅でタクシー。





「岩出のレストランのアイダさん...」
 「...んー、わかんないなあ、ちょっと待って」
 タクシスタは事務所に「岩出のアイダ...」と問い合わせる。すると数秒後、タクシートのナビがピカッと光ってアイダへの道を示した。
 へえ、最近是这样なとんのか。ナビに遠隔操作。便利やね。
 それにしても、紀伊のタクシーでアイダ知らんかね...と思ったら、
 「今日は何だか休みが多いらしくてね。ワタシは和歌山市内から応援に来てんのよ」
 とのことでした。
 駅前に、珍しくこの一台しかいなかったのだ。助かった♪

週末だから、そもそも予約が取れてラッキー...なのだが、ついでに図々しく
 「(まさか) 宿泊、空いてますか？」と書き添えていたところ、なんとOK！
 久しぶりの岩出泊り、オーバージュ版♪ (いやなんたって、朝メシが食いたい
 (^^;))

18時でもまだ明るいんだから、陽が長くなったもんだ。

わずかの間、散策。

まだらに雪雲?...が行き交う空。

アイダに来るとつい、空と雲を撮ってしまう。この空は、(In de Wulfの) Dranouterの空を想起させる。...いや岩出は、そんな"ど"田舎つつうわけじゃないんですけど(^^;)、やはり空が広い。し、どうなんだろう、地形的に勢いのある雲が出やすかったり、とかあるのかなあ。

野菜にハーブに花...の畑。冬の畑見物は、枯れ葉も目立つのでシロート(笑)にはオススメ出来ないが、食いしん坊には宝の山だ。胃袋にパンチが入る♪

ルートフェネル

スタートはフェネルの根の酢漬。カッコイイ。

立派な根、いわゆるフェネルの下に本来ついている部分。シェフ、根っ子に凝って、付合いの農家さんに片っ端から持ってきてもらったそう。それぞれ興味深いようだ。その中で「アレだけは駄目でした、イケると思ったんだけどなあ」というのが＊＊。へえ、たしかにイケそうなのに、筋とエグみがキツ過ぎるとか。(...てのが面白かったので伏字で(笑))



黄金カブと雉のスープ

いやあ...。「俺に話しかけるなw」というくらい引き込まれる、蕪の香り。

雉とのペアリングが巧みで、対照でクッキリする。...なんてたら、シェフ「いやあ蕪だけでもよかったんですけど、雉がいたんで(笑)」。

地元の雉が一羽、被弾が激しいモノだったそうなので、こういう使い方(スープ・パスタ・パテなど)で成仏出来てヨカタと思う。



米粉のクレープとラディッキオ

3皿続けば、もう戻れない・もう帰れない、ワールドです(笑)。

ひじょーにシンプルな一品。米粉なんだ、へえ！ラディッキオ・ラブ。

カリフラワーとオリーブオイル 塩

カリフラワーの窯蒸し焼...が中心構想。

シェフ、マダムに「いちばん美味しい食べ方考えたかも知れへん♪」と漏らしていたそう(笑)。

とんでもなく美味しい。カリフラワーの好きな食べ方と言えば「タンドール焼」を思い出すが、さらにビュアかな。いずれにせよ、そっち方向だよねえ。やっぱ茹で方向なんだ

と、水溶性の抜け成分が勿体無いのかな。

相方の花なども、コチラのは、香り高い。

ブントレッラ 白菜 あわび 蔕の羹

ブントレッラの可愛い羹が初春の香りを運んでくる。この辺りは、アイダ必殺のスタイル。

ウマイ鮑は裏方の風情。そんな中、口の中でバーンと何か弾けたぞ!...と思ったのが、白菜。いやあ、嘔むと精霊が飛び出るの如し、季節だなあ。

現代モダンの百鬼夜行の中で、プレゼン語りはあまりしないのだが、この皿のように力感・情熱が溢れる剛直で美しい盛り込みは、小林シェフ最強w。機能論的な無駄が無いし。

ひよどり 米 黒大根

小ぶりなヒヨドリのこんがり焼。自家のキヌヒカリのオコゲ。焼いた黒大根薄切り。

この3者を合わせるのが主軸のひと皿。「ひよどり丼ですw」

焼き香ばしさ繋がりかと思いきや、それは勿論あるのだが、3者の「研いだ甘さ」みたいなのが良く響きあう。

口の中が、ハッピー。結構、案外、今までで最も好きなヒヨドリ料理の一つかも。

オレキエッテ チーマディラバ

2月ですから！で、昨年もいただいたが、今年は「サシで」向かい合う両者w。厳しさに蕩ける(笑)。

オレキエッティは指だと伸びにくい硬めの生地。

すずぎ 根セロリ マジョラム

コールラビ。アイダのメインの魚・肉は、思う以上に男らしく堂々とした仕上がり。

根菜を従えて鱸が輝く。

「マジョラムは料理へ登場は珍しいかもしれませんが...」

「そうですね、小林幸司か小林寛司くらいですかね(笑)」

...は冗談だが、小林幸司シェフ「マリーエ」時代はよく使ってたのが懐かしいです、マジョラム。

いいハーブなんだけど、香りがすごく飛びやすいので、使いにくい。



真鴨 オゼイユ 紫人参

どーん！

目の錯覚モノ「どっちが鴨でどっちが人参でしょう？」...ってほど似てる訳ではないけど、存在感は「どっちでしょう？」レベルの鴨・人参(笑)。人参、深いよ、人参。

ところで、魚は「白と緑」・肉は「赤と黒」...でクロマチズムっぽい色彩、は昨年に引き続き。



ゆず きんかん カモミール

莓・八朔

季節を感じる果物の甜品でニコリ寛ぐ。

「八朔がいちばん好きなんですよ」と皆に突っ込まれるシェフが、「いや、マンゴーも好きだ」とイミフな反論(笑)。

どう言ったらいいのかよくわからないのだが、やっぱり此処は「特別な」一軒。

特殊な、他に似ない、一軒。...とは言え、難解でわかりづらいかと言うとそんなことは無く、明確ではっきりした料理。

飲み込みやすく判断のつく料理だが、万人向けか...という今度はそこはそうでもなく、百人向け...なマニア専ではないが、千人向け...くらい(笑)。

(だいたい、シェフが大好きでワシらも大好きな「苦味テーマ」...なんて、その時点で、万人向けでは...ない、って気がするw。個人的には、料理店は「万人」を目指さない方がいいんじゃないか、とも思う。誰にでもオススメです、とか、食べログ4点越えですっエヘン、とか、人間ってそういうものかなあ?...というのは一つの根本的疑問(^^;))

(まあしかし、「最近を受け入れられる料理の幅が広がっている気がします。ラディッキオのクレープ...みたいな、以前だとキビシイ方も多い感じだったんですが、今はとてもウケがいい...」というような嗜好の変化はあるようで、結構なことだ♪)

そして、柔らかな野菜の変化球...みたいなイメージ、ではなくて、どちらかというと王道本格で剛直な本筋の料理。将棋で言えば郷田王将って感じw。

...まあ、などあって、何と言うかわからないが、ワシらには「特別な」一軒だなあ♪



この冬最大とも言われる寒波。
...を外に眺めながら、酔談の果ては2階に上がってベッドに飛び込むだけ。
何てラッキーなこと♪



甲州 F.O.S
「2013」足利
ココファニー
ム・ワイナリー
ー【ワイ
ン 通販 シ
ーザーワイン
カンパニー】
価格：3564
円（税込、送
料別）(2017/
2/17時点)



[AQ! / el valle](#) [\[CD\]](#)
[【送料無料】](#)
価格:2,000円（税込、送料込）

シェア

14

 ツイート

by [aqishii](#) | 2017-02-15 23:57 | 美味しい日々 | [Comments\(0\)](#)

2017年 02月 14日

関西にマイル(2)

週末はマイルで関西に飛んだ。
[→詳しくはコチラ](#)

西天満のホテルで目覚める。
窓を開けて銀世界だったらどうしよう...と思うも、快晴。
（西日本大雪予報で、たしかに日本海側は深刻な被害。大阪市内も実はこの後、雪がちらつく時間はあった）
屋の目当ては、ホテルから歩いてすぐの蕎麦「荒凡夫」。（歩いてすぐの所にホテルを取った、とも言う(^^;)）
「ぼたじえ」の肥田シェフから教わってここんこの懸案になっていたのだが、なかなか機会があわなかった店。
西天満はなかなかの飲食店集中地で、荒凡夫と同一ブロックには「なにわ翁」がある。また「唐菜房大元」「エスサワダ」「和豊」なんて店も指呼の距離。（行ってみて）「何かあっても何とかかなりそう」な安心感のあるエリア、かな、と。

- [「荒凡夫」](#)
*粗挽きそばがき
*そば三昧ざる：二八・十割・粗挽き十割
+ハートランド

店はすぐみつかる。
開店20分前。店先の植木が綺麗だな...と思ったらそこはお隣の「老松喜多川」さんだった。ほんま、店が多い。
ま、かわりばんこに偵察散策しながら待ってたら、開店時間の数分前に扉が開いて、「用意できましたんで、どうぞ」。

お優しいことで...というか、ホントに丸く優しい職人さん。お1人でなさってる。
...って、いや、ネット見るとムツカシそうに書かれてるし屋号だって「荒」凡夫だし何たって蕎麦屋だしw（我々オールド蕎麦ファンの頭の中にはすぐ阿佐ヶ谷「J久庵」の絵が浮ぶのであるよ(^^;)）、どんなヘンコが出てくんのやる...と事前には少しビビっていたのだが、肩透かし...じゃなくて、ホッとして臨む(^^;)。



ま、ネットによく出てくる「不器用」は部分的には当たっていて、真面目に手ばかりなく進めるシゴトがシーケンシャルに積み重なる...タイプ。



粗挽きそばがき：ご注文を受けてから粉を挽きますのでお断りすることがございます
...と、多くの少人数蕎麦店がそうであるように、客は「幻のメニューと思っつけ」(^^;)。だが、寒い本日、開店時間が過ぎててもまだワシらだけ。
“え〜、じゃあいいかなあ”...と伺ってみると、「ああ、イケそうですね」と快諾。
ホントに店の隅で挽き始める。
この蕎麦がきは、スーパー素晴らしい♪このタイプではほぼ頂点じゃないかなあ。

少し緑がかった。粗挽き感。香り。
蕎麦がきonly、塩と、山葵と、塩・山葵と、炙った海苔で巻いて醤油で。...と食べ方の提案も秀逸。（此処んちは、塩・海苔・山葵も優れたもの）
この蕎麦がきが出たあたりから他のお客さんが（続々と）到着し始めた。ツイてたなあ。

三昧のざるは、3種が順に出る。
それぞれの個性がはっきり出るが、他所と比べて...的な意味で印象強いのは二八。二八に二八の美学がある、というか、これは旨い。二八というと翁・高橋さんを思い出すけど、あれより僅かに人間味と揺らぎがあって魅力的だ。
十割は少し緑が濃い。スタンダード...というか、真ん中狙いな感じ。
粗挽きは、ほんのちょい太いかな。ほんのちょい挽きぐるみ。フッカリしている。
筈も3種なのが可愛い。
共通した魅力として、水切りが良い。氷水を使ってるように見えた。蕎麦打ち名人でも、たまに水切りの粗い人がいるけど、ちょっとした打ちの差より水切りの方が食べる方には響くと思うけどなあw。
それとツユ。きっちり塩気が効いた。ツユだけ味わってダシ感に酔うんじゃなくて、蕎麦に使うタイプ。
多くの場合ツユはお試し程度にしか使わないへべが、「十割にこんなにツユつけたの、久しぶりやわ」と笑う。
三昧のざるは、それぞれ「半量」だ...と書いてあったけど、案外タツプリありました。ノット純文学(笑)。
蕎麦は富山。この後の季節は福井になりそう、とのこと。

飲食店が集まる西天満だが、「西天満3」交差点に恐ろしいものを発見♪
「だし道楽」...ダシのペットボトルの自動販売機、らしい(^^;)。
～Do not drink. This is a vending machine of dashi～
「焼きあご・昆布入り」700円、「焼きあご・宗田節入り」のプレミアムが750円。ペットボトルなので内容物が透けて見える。
さすが大阪、、、



ホテルで荷物をピックアップ。
これも近くの、大阪天満宮へ。

参道の天麩羅屋。
辛子めんたいこ食べ放題。
「海老一本井」「海老二本井」「海老三本井」「海老四本井」...要するに海老の数が違うだけの天井だが、ご丁寧に海老の数だけが違う蛸細工サンプルが店先に並びw。
さすが大阪、、、



天満天神繁盛亭。
天満宮の前に寄席がある。ヒマ潰しにいいね！...と見てみたら「立ち見券のみ」とのこと。人気あんのね(^^;)。

大阪天満宮。
梅酒試飲フェア屋台。
ご当地おでんフェア屋台。岡山「カステラおでん」...ふうむ。
ちょっと梅見。風流。

食後の珈琲は、...やっぱ森ノ宮へ。
「ばん珈琲」。ブレンドBとC。今日はわりと客の入りがよい。
近くのパチンコ屋の店先が、...さすが大阪。

さて、京橋から紀州路快速。

この時の京橋駅は雪がチラついていたが、和歌山まで積雪を見ることは無し。





【送料無料】
贈答用辛子明
太子 450g
価格：5400
円（税込、送
料無料）(201
7/2/16時点)



[AQ! / el valle](#) 【CD】
【送料無料】
価格:2,000円（税込、送料込）

シェア 13 ツイート

by aqishii | 2017-02-14 14:14 | 美味しい日々 | **Comments(0)**

2017年 02月 13日

関西にマイル(1)

週末はマイルで関西に飛んだ。
[→詳しくはコチラ](#)

土曜が祝日だと連休にならない。
でも気分は連休だと言い張って関西に飛ぶ。
ざっくり言って目的はマイルの消化...じゃなくて
(それもあるが)、12月に(待ちに待たれた)移
転再開を果たした奈良[アコルドウ](#)の訪問だ。

...と思ってたら「西日本に記録的大雪」の予報。
お、おま、ちょ、ちょっと...とビビりながら旅の
開始。

- 「エニエ」
～Snack
*Crujiente de Pan con Aceituna negra
*"Noresore" ahumada con Caviar y Pure de Verdura a la Vasca
～Cocktail
*Expuma de Campari con Naranja Sangina
カンパリと国産ブラッドオレンジのエスプーマ
*Squash de "Kinkan"
～Pintxos
*Boquerones en vinagre con Zanahoria
真イワシの酢漬けと彩誉人参のマリネ
*Langosta baja temperatura salsa vinagre de Pinones
フォルタレーザ産ロブスターの低温調理 松の実のピネガーソース
*Burger de "Shirako" con Nabo
白子とミラノカブのバーガー
～Tapas
*Gelatina de Martini y Queso cremoso
マルティーニのジュレとペドロヒメネス風味



*Papada de cerdo con Pure de Coliflor
黒豚のトントロとカリフラワー
～Platos
*"Yokowa" con Tomate
ヨコワと塩トマト
*"Tachiuo" a la plancha con Crema de gisante
*Consome de Cangrejo y "Mishima-udo"
若松葉ガニと三島ウドのコンソメ仕立て
*Trinxat con Gamba y Mollejas
足赤海老とリードヴォー 紅あかりとまつなみキャベツのガレット添え
*Panceta de Buey a la plancha con Espinaca de Catalana
和牛三角バラのブランチャとちぢみホウレン草カタルーニャ風
～Arroz
*Arroz cremoso de vieira con Cebolleta y Trufa
ホタテとオニオンヌーボーのアロスクレモソ トリュフ風味
～Postre
*Sopa de Fresa con helado de chocolate blanca
ゆめのか苺のスープ ホワイトチョコレートアイス添え
+15 Pazo das Bruxas
+13 Bourgogne blanc / Tollot-Beaut
+15 Mencia Guimaro Vino Tinto Ribeira Sacra

伊丹空港は白く...ない！ セーフ♪
まあしかし、寒い。
へべはともかく、ワタシは伊丹空港って使った
記憶が無い。初めてかも。
モノレール・阪急・地下鉄～南森町。

到着日夜はエニエにお願いしている。
南森町～堺筋本町。
帝人を曲がって進めば、相変わらずちょっと不思議なお店物件。
高級レジデンス不動産屋か？(笑)...って外観から扉を入るとすぐにフワ～っと和む。



ゆとりあるカウンターにつくと目の前のプランチャで海老が踊る。
落ち着くとともに、期待感が光って見える。
全盛期の川上哲治はボールが止まって見えたそうだが、勢いある店は皿がキラリンと光って見えるw。



Crujiente de Pan con Aceituna negra

極薄パリパリ。
2色スプラウトが、アマランサスと、緑は春菊(!)。「この緑、個性的だね」とは感じるが、春菊とは言われないとわかんない、おもしろい。

"Noresore" ahumada con Caviar y Pure de Verdura a la Vasca

軽燻のノレソレ。 バスク風野菜ピューレで合わせたのが素晴らしい、実にチャーミング。常々ノレソレってほんまオモロイよね”と思う、その感じがピタッと掴まった。まあしかし、ホント、独自の食感だよなー。

Noresore...ってアルファベット書きも、妙に味があるね

(笑)。

飲み物はシードルから始めて、ここでPazo das Bruxas。ぴったし。以後、なまくらペアリングくらいのテンポでグラスを重ねたけど、いい感じでした。

Expuma de Campari con Naranja Sangina Squash de "Kinkan"

カクテルの段...は「食べるカクテル」で、カンパリ（アルコール）／金柑（ノンアルコール）から選択...だが、ウチは2人なんで1つずつ。

どちらも洒落てるが、金柑スカッシュにはメロメロ。柑橘と乳臭さ系...って上手くハマるとたまらないよね。

Boquerones en vinagre con Zanahoria Langosta baja temperatura salsa vinagre de Pinones Burger de "Shirako" con Nabos

ピンチョスは3点盛りで。
いずれも、存在感タップリでかつ軽い。

彩誉は岸和田の人参みただけど、この鰯+人參は良策。

ランゴスタは「フォルタレーザ産」...って、今ググるとブラジル北東部の港ですか～。



文字面で想像する以上にシックリ来るのは白子バーガー。ミラノカブ・オニオンヌーボーという相方が好配役で、自家製というパンズの丁度良さがバーガーを成立させてる。

Gelatina de Martini y Queso cremoso

ファンが多いだろうな♪...という「スペシャリテ」。



Papada de cerdo con Pure de Coli flor

黒豚のトントロとカリフラワーの酢漬・ピュレ。

コースの（言わば）「前半：バル編」のトリをつとめる...という感じで、締める。

こちらのコースはかなり多皿だが、明晰な構成でとても把握しやすく、多くの客にとって流れに乗りやすいだろう。シェフは謎のパッションの人（シツレイ）だがw。

"Yokowa" con Tomate

塩トマトにヨコワ、焼ヒロッコを乗せて。
トマトスープは、オリーブオイルだけ足して。塩トマトのミネラル味で成り立つ。
アリカンテあたりの、鮪+ガスパチョ的な雰囲気からが〜っと引き算して...みたいな。
びっくりするくらいヨコワを美味しくいただける。ヨコワの身が焼きでクルっと丸まるのが可愛い。

"Tachiuo" a la plancha con Crema de gisante

やっぱギサンテよね♪ スナップエンドウ季節のお楽しみ。
太刀魚は長崎産で、フワリとした身質が素晴らしい。力とサイズがあるんで焼きもキチッと入る。
春です。

Consome de Cangrejo y "Mishima-udo"

若松葉ガニは（やや謎の食材らしいが）脱皮直後の松葉がに。（ググると漁期が1月下旬〜2月くらいのように、ある意味出会いモノ）
三島ウドは静岡じゃなくて、茨木の三島の独活らしい。
これをヒジョーに綺麗なコンソメに仕立てる。大概の割烹懐石より上品ちゃうの?...くらいの美味必淡っぷりで、大好き。
思い返すに、スープ枠は「エニエの裏番長」である(笑)。



Trinxat con Gamba y Mollejas

足赤海老とリードヴォー。北海道紅あかりと大阪まつなみキャベツのトリンチャット。
盛り上がります♪ ソースがピツタリ。

Panceta de Buey a la plancha con Espinaca de Catalana

どーんとメイン。どーん...だけど、ちょっと可愛い盛り付け。
ちぢみ菠薐草に痺れる季節！

Arroz cremoso de vieira con Cebolleta y Trufa

ホタテとオニオンヌーボーのアロスクレモソ トリュフ風味
砂田シェフが目の前で、アロスの鍋をぐるんぐると振り回す。何となく、そうするとクレモソの精霊の歌が聞こえてくる...感じ♪
旨い、俺には主役は、米+セボジータ！
ところでへべが「クレモソとメロツッは何か違うん？」と尋ねると、「クレモソはエリアで言うとバスクっぽく、メロツッに比べてクリーム・バターが使われてる感じ」だそう。なるほろ。



Sopa de Fresa con helado de chocolate blanca

苺はゆめのか。「苺のスープ」系ポストレだが、低温調理のせい
か、スープがとてもナチュラルに感じられて吉。

あ〜ん、食べると終わってしまう(^^;)。いや、おなか一杯だが(^^;)。
何をいただいても、緻密だがおおらかで、スペイン臭くも滑らかだ。

（お店をあまりお客で語るのもよし悪しだが）色んな層のお客さんが来ていて、そのそれぞれのノリの中で...だが、「美味しい♪」の言葉が如何にも楽しそうに発せられている。そんな雰囲気が伝わってくる。
素直に、明るく楽しく美味しい空間。開店1年半という頃合だが、航海は実に順調ですなー♪