

第101回

il vivo (イル ヴィーボ)

場 所：長崎市坂本1丁目1-10

電 話：095-894-9368

参加者：正会員9名

費 用：179,800円

メニュー

- アミューズ 自家製ポテトサラダアンチョビ入りからすみ添え
- 前菜盛り合わせ 長崎県産本ガツオのカルパッチョ ・ ヤリイカときのこのマリネ
タコとセロリのサラダ仕立て ・ お米のサラダ
鶏むねとアスパラのバルサミコ和え ・ 豚タンと豆のサラダ
- パン2種 フォカッチャ・クルミとレーズンとクランベリー的全粒粉パン
- ホタテとオクラ、マリネトマトのジェノベーゼ冷製カッペリーニ
- 天使のエビのソテー ～茄子のカポナータ添え
- 長崎県産渡り蟹のスパゲッティ
- ゴルゴンゾーラチーズのリゾット
- 魚介のクレスペッレ
- 鹿児島県産里山牛のタリアータ
- ドルチェ ミニパフェ
- カフェ

名 前	コメント	評 価
じゅごん	この店、お酒がとにかくおいしいな！担当してくれた奥さんが、ジャニズムクルーズのキャストばりにたのしい。一人で1点あげれる。満足度はとてもたかい。	9.5点
むささび	カニのパスタがおいしかったです。	9点
きりん	量も味もバランスがよくて楽しめるものでした。あとは、クーラーだけ減点でした。	9.7点
ねこ	おいしくて楽しかった！渡り蟹のリングイネ最高です！	9点
白うさぎ	グラッパが美味しかったです！	10点
ありくい	素材もいいし、あたりもいいし、全体的には美味しかったです。ただ、部分部分で少し残念な部分もあって…。お料理的には8点ですが、奥様の雰囲気を加えて「9点」です。料理の味だけでなく、雰囲気も込めての「味」かと思いました。	9点
ビーバー	席が狭かった。ワインがえらびきれませんでした。	9点
ヨクチャリア	エビのクレープがおいしかったです。	9点
ふくろう	初参加のため評定のつけづらさがありますが、とてもおいしかったです。はじめて食べたというほどの感動まではなかったかもしれませんが。	8点

il vivo (イル ヴィーボ) 総合評価 9.13点 ★殿堂入り★