

Tin Tang Tang

今日は、会社の同僚とお食事に。飲むつもりはなかったんだけど、彼女からの提案で今日はお酒ありに変更！ということで、うちの駐車場に置いてほぼ隣駅のお店まで歩くことにした。意外と近かった。季節が良かったら、会社まで歩くのもよいかも～。

今日のお店は、チャイナ厨房「Ting Tang Tang」ベイトウンの中に出来たまだ新しいお店でちょっと前から気になっていたところ。お店は洒落た落ち着いたムードで、料理は炒め物が中心。カクテルの、「ゴールドスター」がむちゃくちゃおいしかった♪♪しょうこう酒をピーチとジンジャーエールで割ったもので、その名のとおり金色ゆらめく綺麗なカクテル。味もまろやかでくせがなくって甘すぎず、もうトリコ♪ また行きたい。デザートも最高でした。あんにん豆腐、もう舌もとろけんばかり！あんなにとろとろなの初めて食べたよ。キャラメルプリンもチャイナっぽくこの実が入ってて、これまたとろとろでした。うーん、満足満足。

お会計するときに、勇気が出なくて頼めなかった「仙草ゼリー」がショウウインドウにあって大盛り上がり！ 見た目が黒い、薬膳料理とかにできそうなデザート。そしたら、閉店時間が間近だったせいもあって試食で一皿もらってしまった。お味は・・・ちょっと苦味があってやっぱり漢方って感じでした。でも、なれるとクセになりそうなお味。ついでに、ランチについてくるというマンゴープリンまでひとついただいてしまって、もうすっかりトリコ♪♪ これはもう絶品！まだまだ女の子として通用するのかな～♪ ちょっとおとくな一日でした。あ、でもやっぱり若いコと一緒にいったせいかしらん(^^ゞ