



やなぎ

平成26年10月6日(第1月曜日)

9回
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

魚と野菜の料理

①
先
付



柿の白和え
(柿・豆腐・木耳・蓮根・隠元)

②
前
菜



野菜とパンのカップスープ
(帆立・人参・玉葱・ピーマン・フランスパン)

③
刺
身



鮪赤身とキュウリソース
(鮪・胡瓜・エシャレット・玉葱・キャベツ)

④
焼
物



メカジキ鮪の塩麴漬け焼き(パプリカソース)
(カジキ・パプリカ・ベーコン・里芋・アンチョビ・水菜)

⑤
椀
物



松茸椀
(松茸・平目・帆立・銀杏・三つ葉・すだち)

⑥
飯
物



松茸ご飯
(松茸・銀杏・米)

⑦
デ
ザ
ー
ト



クレームブリュレ

