



# やなぎ

平成26年5月19日(第3月曜日)

5回  
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

## 貝類づくしの料理

①

先  
付



ほうれん草カップスープ  
(ほっき貝・ほうれん草・クルトン・筍)

②

前  
菜



帆立のスモークサラダ(フレントドレッシング)  
(帆立・はんぺん・水菜・パプリカ・ベーコン茗荷)

③

刺  
身



季節とり貝・赤貝の刺身  
(とり貝・赤貝・山葵・大根・うご)

④

煮  
物



床節煮  
(床節)

⑤

椀  
物



浅利の味噌汁  
(浅利・味噌・浅葱)

⑥

飯  
物



小柱かき揚げ茶漬け  
(小柱・三つ葉・山葵・海苔・米)

⑦

デ  
ザ  
ー  
ト



杏仁豆腐

