



# やなぎ

平成26年7月14日(第2月曜日)

7回  
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

## 半期料理の総決算

①  
先  
付



いかげそ団子・鱒団子  
(いかげそ・鱒)

②  
前  
菜



白身魚ときのこのテリーヌ  
(白身魚・コーン・えのき・しめじ・エリンギ・人参・水菜)

③  
刺  
身



夏の季節の水貝(出汁醤油)  
(とり貝・生貝・赤貝・帆立・胡瓜・茗荷)

④  
ス  
ー  
プ



ロースト鮭&ローストビーフ  
(鮭・牛肉・玉葱・アスパラ・赤パプリカ・胡瓜)

⑤  
焼  
物



穴子の肝吸い物  
(穴子肝・鰹出汁・三つ葉)

⑥  
飯  
物



穴子の蒲焼丼  
(穴子・海苔・米・山椒)

⑦  
デ  
ザ  
ー  
ト



抹茶のムース

