



やなぎ

平成27年10月5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



栗のカップスープ
(蛤・栗)

②
刺
身



帆立・白身と野菜のパスタ風
(帆立・白身(鯛)・胡瓜・人参・パプリカ)

③
焼
物



白身魚焼と野菜の海老ソース
(白身魚・水菜・エリンギ・レタス)

④
煮
物



真鯛かまと牛蒡の荒炊き
(真鯛かま・牛蒡)

⑤
椀
物



松茸椀
(松茸・焼き穴子・車海老・銀杏・三つ葉)

⑥
飯
物



松茸ご飯
(松茸・銀杏)

⑦
デ
ザ
ー
ト



ドライフルーツのヨーグルト合え

