



やなぎ

平成27年12月7日(第1月曜日)

11回
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

おせちと魚の料理

①
先
付



松前漬け
(子持ち昆布・昆布・いか・人参・七味)

②
八
寸
盛



いか団子・蟹糞紗蒸・あんきも
(いか団子・糞紗蒸・あんきも)

③
刺
身



真鯛湯引き・刺身
(真鯛・大根妻・うご・山葵)

④
蒸
物



真鯛・白子の酒蒸し
(真鯛・白子・人参・大根・水菜)

⑤
焼
物



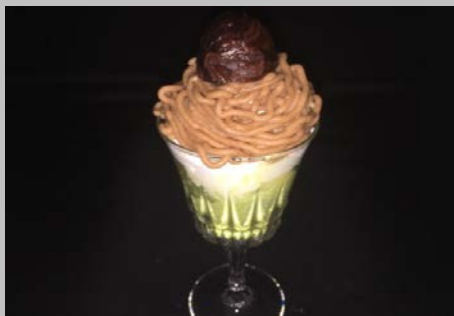
白身魚の西京焼き(里芋添え)
(白身魚・里芋・絹さや・西京味噌)

⑥
飯
物



鯛飯
(真鯛・出汁・枝豆・米)

⑦
デ
ザ
ー
ト



モンブラン

