



# やなぎ

平成27年2月9日(第2月曜日)

2回  
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

## いかづくしの料理

①  
先  
付



塩辛  
(するめいか・大根)

②  
前  
菜



いか松笠切焼きと雲丹ソース掛けサラダ  
(するめいか・帆立・雲丹・若布・蓮根・水菜・馬鈴薯)

③  
刺  
身



墨いか刺身とげそボイル  
(墨いか・げそ・大根妻・うご・山葵)

④  
焼  
物



いかげそ・耳と大根の柔らか煮  
(いかげそ・耳・軟骨・大根)

⑤  
椀  
物



いか団子と茸のカップスープ  
(いか団子・えのき・椎茸・しめじ・クルトン)

⑥  
飯  
物



いかそうめん焼きのせりゾット焼き  
(白いか・米・玉葱・ピーマン・人参・昆布茶・パルメジャン)

⑦  
デ  
ザ  
ー  
ト



チョコレートスープ

