



やなぎ

平成27年5月11日(第2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



冷製ヴァインソフーズ&ほうれん草フランのスープ
(小柱・新じゃが芋・筍・浅葱)(フランス語でじゃが芋のスープ)

②
前
菜



ほっき貝のロールキャベツ(梅肉ソース)
(ほっき貝・新キャベツ・長葱)

③
刺
身



貝類のトマト詰め
(帆立・赤貝・蜆いか・トマト・胡瓜・モッツレラ・若布・オリーブオイル)

④
焼
物



浅利の白身魚包みのソテー(ポン酢マヨネーズ)
(浅利・平目・葉山葵・芽葱・ラディッシュ・クコの実)

⑤
煮
物



床節煮
(床節・日本酒・砂糖・醤油)

⑥
飯
物



貝佃煮と青紫蘇ご飯
(貝佃煮・青紫蘇・酢飯・海苔・胡麻)

⑦
デ
ザ
ー
ト



キャラメルポップコーン

