



# やなぎ

平成27年7月6日(第1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



貝類のゼリー寄せ(クリームチーズ添え)  
(小柱・ほっき貝・車海老・胡瓜・筍)

②  
前  
菜



鮭の竜田揚げ  
(鮭・白髪葱・水菜・大根卸し・レモン・らっきょう添え)

③  
刺  
身



鱧と野菜合せ・コーンピューレ(梅肉ドレッシング)  
(鱧・雲丹・胡瓜・若布・隠元・コーン・梅肉)

④  
揚  
物



いかげそハンバーグ  
(いかげそ・帆立・蓮根・茄子・じゃが芋・人参)

⑤  
煮  
物



鱈と野菜のポトフ  
(鱈・大根・玉葱・人参・アスパラ・プチトマト・ベーコン)

⑥  
飯  
物



白身魚の豆乳冷汁  
(白身魚・胡瓜・大葉・茗荷・味噌・胡麻・豆乳)

⑦  
デ  
ザ  
ー  
ト



ギリシャ風ムース

