



やなぎ

平成30年1月22日(第4月曜日)

1回
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

鰻づくしの料理

①
先
付



鰻オレンジ漬け南蛮
(鰻・人参・大根・蓮根)

②
前
菜



鰻と野菜のサラダ(フレンチドレッシング)
(鰻・トマト・ほうれん草・長葱・水菜・絹さや)

③
刺
身



鰻細切造り(黄身生姜醤油)
(鰻・人参・ほうれん草・浅葱)

④
焼
物



鰻干し物
(鰻・水・塩・大根卸し)

⑤
椀
物



鰻つみれと蕪スープ
(鰻・蕪・人参・牛蒡・筍・なめこ)

⑥
飯
物



鰻2重箱寿司
(鰻・ばつたら昆布・米)

⑦
デ
ザ
ー
ト



ガトーショコラ

