



# 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

