



やなぎ

平成30年4月23日(第4月曜日)

4回
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

鮪づくしの料理

①
先
付



八丁味噌漬け
(鮪赤身・蛸いか・豆腐(絹こし)・八丁味噌)

②
前
菜



鮪低温調理と季節若竹
(鮪赤身・竹の子・新若布)

③
刺
身



鮪のしゃくり・雲丹添え(ゼリー掛け)
(しゃくり・プチトマト・プチ玉葱・山葵)

④
焼
物



めかじきスモークソテー(粒マスタードソース)
(めかじき・豆苗・小松菜・人参・桜海老)

⑤
揚
物



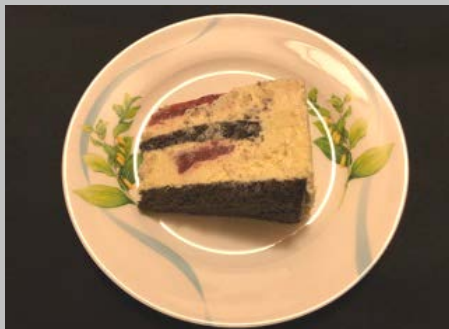
鮪のビーフシシュー風
(鮪(尾肉)・じゃが芋・人参・玉葱・隠元・デミグラスソース)

⑥
飯
物



漬け丼&お茶漬け
(鮪・浅葱・胡麻・海苔・出汁・米)

⑦
デ
ザ
ー
ト



苺のコンポートゼリー&
チョコレートのムース

