



やなぎ

平成30年5月21日(第3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



みる貝・帆立の蕎麦の実合わせ(ドレッシング)
(みる貝・帆立・いか・トマト・胡瓜・ペパーミント)

②
前
菜



青柳・小柱・蛸いかのグリーンピースピューレ
(青柳・小柱・蛸いか・隠元・蔘・竹の子・新若布)

③
刺
身



季節殻付きとり貝・殻付き赤貝
(殻付きとり貝・殻付き赤貝・うご・山葵)

④
焼
物



季節生ムール貝&床節煮
(ムール貝・床節・スナック・蓮根・トマト・ズッキーニ)

⑤
揚
物



季節浅利の味噌汁
(浅利・味噌)

⑥
飯
物



ほっき貝・粒貝のペペロンチーノ
(ほっき貝・粒貝・桜海老・スパゲティー)

⑦
デ
ザ
ー
ト



ギリシャ風ムース

