



やなぎ

平成30年7月2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



真鱈と野菜の南蛮漬け
(真鱈・胡瓜・人参・じゃが芋・パプリカ・茄子・玉葱)

②
前
菜



ほっき貝・蛸いか(菫ソース掛け)
(ほっき貝・蛸いか・若布・豆腐・竹の子・蓮根)

③
刺
身



季節鱧&穴子湯引き炙り刺身(梅醤油)
(鱧・穴子・茗荷・うご・山葵・梅肉)

④
焼
物



いかげそハンバーグ
(いかげそ・牛蒡・大根・人参・トマト・スナック)

⑤
煮
物



白身魚とベーコンのミルフィーユフライ
(白身魚・ベーコン・じゃが芋・アスパラ・ズッキーニ・パン粉)

⑥
飯
物



鮭しゃくり丼
(鮭・胡瓜・茗荷・浅葱・米・海苔・胡麻)

⑦
デ
ザ
ー
ト



ガトーショコラ

