



# やなぎ

令和2年4月27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

## 白身魚と鮭の料理

①  
先  
付



白身魚と桜豆腐  
(白身魚・桜の花・豆腐・塩)

②  
前  
菜



鮭スモークとサラダ  
(鮭・薩摩芋・人参・隠元・野良坊菜・じゃが芋・豆)

③  
刺  
身



平目と鮭赤身の刺身  
(平目(静岡県産)・鮭赤身(三重県産)・大根妻・海藻・山葵)

④  
オ  
ー  
ブ  
ン



真鯛塩麹漬け焼き  
(真鯛・若芽・竹の子・紫玉葱・人参・塩麹)

⑤  
焼  
物



本鮭かま荒煮  
(本鮭かま・蓮根)

⑥  
飯  
物



鯛の桜炊合せ  
(鯛・桜の花・枝豆・米)

⑦  
デ  
ザ  
ー



ババロア

