



やなぎ  
懐石  
料理

やなぎ

令和2年7月20日(第3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



いかソーセージ  
(いかげそ・じゃが芋・玉葱・生姜・ブロッコリー新芽)

②  
前  
菜



鱈のミルフィーユ  
(鱈・キャベツ・人参・隠元・チーズ・ベーコン)

③  
刺  
身



季節鱧・真鯛湯引き(梅醤油)  
(鱧・真鯛・大根妻・海藻・山葵)

④  
オー  
ブ  
ン



鮭の尾肉蒸し焼き  
(鮭尾肉・大根卸・レモン・水菜)

⑤  
椀  
物



浅蜆の味噌汁  
(浅蜆・浅葱)

⑥  
飯  
物



真鯛焼きと桜のご飯  
(真鯛・桜の花・枝豆・米)

⑦  
デ  
ザ  
ー



ババロア

