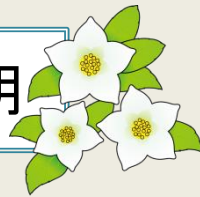




# '17年12月～'18年1月、2月 冬の料理長おすすめ会席の説明



## 【天城産天然わさびの使い方】

お造りや、牛しゃぶしゃぶに、そして最後のお茶漬けにと、わさび1つで違ったお召し上がり方ができます。是非お試しください

## ⑤ 紅ズワイ蟹盛

ズワイ蟹の半身を使い ボリューム感と豪華さが引き立つ一品です。  
ポイルした蟹をシンプルにカニ酢で、お召し上がりください。

## ③ 伊豆牛しゃぶしゃぶ

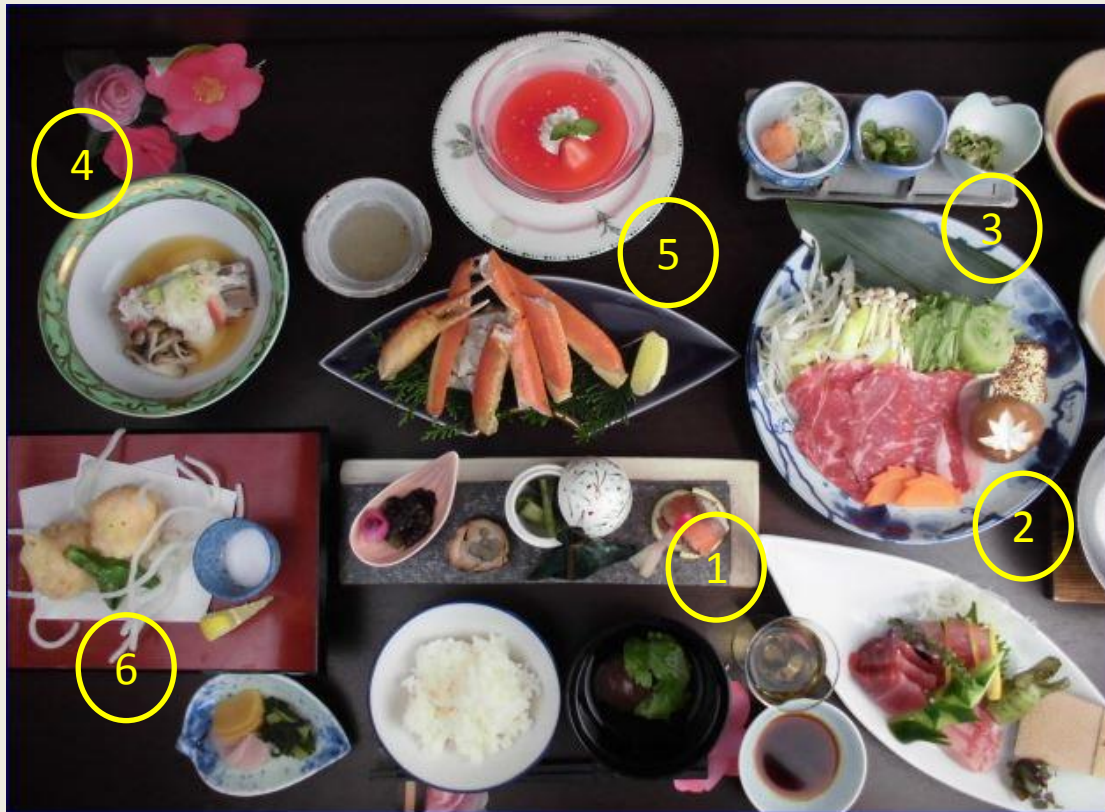
脂身が柔らかい伊豆牛と野菜たっぷりヘルシーなしゃぶしゃぶです。  
特製だれのポン酢、胡麻シャブの2種類でお召し上がりください。備え付けの薬味をひと工夫することでさらに美味しくいただけます。

## ② お造り

冬を代表する脂ののった「鰯」をお刺身でお召し上がりください。  
旬のほうぼうは味は淡白ですが身が締まっていて絶品です。天城産の天然わさびでお召し上がりください。

## ① 秋の酒菜盛合わせ

肉、魚、葉物とどなたのお口にも相性があり、お気に召していただける前菜となっております。  
特に旬の山葵の新芽は風味が爽快でこの時期に是非食べていただきたい一品です。



## ④ 金目信州蒸し

金目を蕎麦の上品な出汁で蒸して仕上げています。味と旨みをご堪能ください。

## ⑥ アンコウの天ぷら

衣サクサクで中ププリふわふわの素材を生かした天婦羅です。  
旨みいっぱいのアンコウを素塩をかけて温かいうちお召し上がりください。



# 冬の料理長おすすめ会席

## 食前酒

### 1 冬の酒菜盛合せ

サーモン巻壽し 鰯実山椒甘露煮 山葵新芽漬  
笹ちまき麩柚子餡餅入 山ごぼう鶏八幡巻

### 2 お造り

鰯平造り 鮪重ね造り ホウボウ薄造り  
天然わさび 妻一式

### 3 鍋物

伊豆牛しゃぶしゃぶ【2種の特製ダレ】 鳥唐辛子 山葵  
白菜 水菜 長葱 人参 えのき 椎茸 焼豆腐

### 4 煮物

金目信州蒸し【そば出汁】 おろし芋 葱 粒そば 山葵

### 5 中皿

紅ズワイ蟹盛【カニ酢】 レモン

### 6 揚物

アンコウの天婦羅【素塩】 ししとう レモン

御飯

こしひかり

御椀

清汁仕立て 伊豆肉厚椎茸 根三つ葉

香の物

二点盛り

水菓子

季節デザート

※食材の都合により、内容が変わる事があります。

平成二十九年 十二月 〃 平成三十年 二月

花王ファミリークラブ仙石 田端 美彦