

春の料理長おすすめ会席

2018年3月～5月提供



厚切りタンなのに“歯がいらない!?”程のやわらかさ…
写真では味が濃そうに見えてますが、ほんのりとした
味噌味でお箸が止まりません！
料理長のこだわりを感じた一皿です。
この期間にぜひご賞味ください。

- ①春の食材で見た目も華やかに。
蛸は煮ると桜色になることから「桜煮」と呼ばれます。
- ②旬のメバル・スルメイカを主に人気のネタを揃えました。
「鹿子造り」とは切り込みを入れた仕上げ方で
口当たり良くしております。
「天然わさび(天城産)」で
一層美味しくお召上がり下さい。
- ③貴重な和牛タンを厚切りで(70g)！
まず表面を焼いて旨味を閉じ込め、圧力鍋で二時間
コトコト、その後西京味噌に二日間漬け込みます。
手間暇惜しまずに三日間かけてようやく仕込み完了。
仕上げに焼いて温かくお出します。
- ④蟹、海老、金目鯛、ハマグリがひとつ鍋の中に
春先の海をギュッと表現「黒潮鍋」と名付けました。
- ⑤旬の白魚、かき揚げにすることでサクサク&甘みが
凝縮されます。山菜こごみのほろ苦さとベストマッチ。
天汁派？塩派？どちらもご用意しています。
- ⑥桜葉の塩漬けで一昼夜漬け込みました。
口に入れ鼻から抜ける桜の香り…。
絶妙な酢加減で、食べやすく仕上げしております。



春の料理長おすすめ会席

平成三十年 三月〜五月

料金 4千円

食前酒

春の酒菜盛合せ

竹の子木の芽味噌焼 菜の花黄身辛子・ワカサギ南蛮漬 飯蛸桜煮 姫サザエ土佐煮

お造り

メバル薄造り スルメ烏賊牡丹造り
鱈鹿子造り 鮪平造り 妻一式

焼肴

和牛・厚切り牛タン西京焼き
びわ丸十艶煮

鍋物

黒潮鍋【寄せ鍋仕立】
金目鯛 蟹 鯛つみれ 有頭海老
はまぐり野菜一式

揚げ物

白魚かき揚げ「天汁・素塩」
コゴミ 明日葉 富士卸し

酢の物

小鯛桜漬け「加減酢」
つぶ貝 打ち胡瓜 柚子大根

御飯

こしひかり

御椀

一口そば麩 結び湯葉 梅花真丈

香の物

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。

花王ファミリークラブ仙石 田端 美彦

