

如月の献立



厚生部長
江口 公一

前八寸

- 白子豆腐 浅葱 紅おろし
- 唐墨大根
- 甘海老 海鼠腸和え
- 穂の芽温燻巻 鮫肝有馬煮
- 蛤 うるい酢味噌掛け
- 百合根キャビア 合鴨塩焼
- 鯛生姜煮 露の薑田楽
- 鱈の白子を掃除し、霜降りし、裏漉します。白子四、昆布出汁四、牛乳三、生クリーム、イナゲルニの割合で合わせ、練り上げ、流し缶に流し固めます。
- 唐墨は自家製の物を使用します。
- 甘海老は剥き身とし、酒で洗い、海鼠腸と和えます。
- 穂の芽は黄身衣で揚げ、薄塩をし、冷めてからスモークサーモンで巻きます。
- 鮫肝は掃除し、良く晒して血抜きをし、水五合、牛乳五合、塩五〇グラム

を合わせた物に三時間漬けた後、霜降りして有馬煮にします。

● 蛤は酒蒸しし、色良くボイルし、うるいと盛り付け酢味噌を掛けます。

● 百合根は蒸して裏漉し、砂糖、塩で味を調え、押し枠で押し、梅型に抜き、キャビアを添えます。

● 合鴨は掃除し、皮目に針打ちし、三〇分強塩した後、水で洗い水分を取り、フライパンで皮目に焼目をつけ、コンベクションで二〇〇℃で二〇分蒸焼します。

● 鯛は下処理し、桂剥きにし、湯通しした生姜を巻き、鍋に並べ、水、酒、焼いた梅干を入れ戻し、砂糖、濃口醤油にて味を付け、盛り付ける時に三ツ葉で結びます。

● 露の薑は薄衣で揚げ、田楽味噌を塗り、バーナーで炙ります。

御 椀

ずわい蟹糝薯 梅人參
菜の花 被せ蕪 柚子

● 糝薯は生身、昆布出汁、卵白を当り鉢にて当り、ほぐした蟹棒を加え、掬い取りし、昆布湯に落とします。

● 京人參を梅花に刻き、含ませます。菜の花は色良くボイルします。天蕪を薄くスライスし湯した後、吸地に漬けます。

造 り

本鮪 鮮雲丹巻 赤貝
牡丹海老 芽物色々 山葵

● 本鮪は削ぎ身にします。鮮は軽く昆布メシ、生雲丹を巻きます。赤貝は鹿の子に包丁します。

焼 物

喜知次柚香焼 鮑バター焼
芹胡麻浸し 寒干大根
蚕豆蜜煮 はじかみ

● 喜知次は三枚におろし、酒、味醂、濃口醤油の三同割に柚子を加え十五分位漬けます。鮑は掃除し、好みの大きさに包丁しフライパンで炒め、酒、濃口醤油で味を調え、上りにバターを入れます。芹は色良くボイルし浸し地に漬けます。

● 寒干大根は四センチに包丁し、ぬるま湯で洗い、出汁、味醂、濃口醤油、酢二に鷹の爪を加えた地に四日位漬けます。蚕豆は皮を剥き鍋に並べ、水一升、砂糖四〇〇グラムの蜜で炊きます。

煮 物

聖護院大根スープ煮
海老芋玄米揚 身欠き鯉旨煮
筍土佐煮 ミニ青梗菜 木の芽

● 聖護院大根は研ぎ汁でボイルし、鯉出汁にチキンコンソメを加え煮含めます。

● 海老芋は六方に剥き、研ぎ汁でボイルし、甘めの淡口八方地で炊き、玄米香煎を付け油で揚げます。

● ソフト身欠き鯉を研ぎ汁に二日漬けて掃除し、水、酒で良く戻し、砂糖、濃口醤油、たまり醤油で味を付けます。

● 筍は糠で戻し、好みの大きさに包丁し、追鯉をして含ませます。ミニ青梗菜は色良くボイルします。

温 物

豆乳鍋 和牛 筍 白菜 菊菜
長葱 椎茸 独活 大根 人參

● 豆乳鍋は出汁七、豆乳七、味醂、淡口醤油で合わせます。
● (牛肉は黒毛和種 静岡そだちを使用)

使用した調味料

■ たまり醤油「関ヶ原たまり」