

August Lesson menu

8

MY

スタイル
クラス

MYスタイルA -和食- 炎ゆ葉月 目で涼むおもてなし (8月前半)



お造り 土佐醤油 ①

よく冷えた器に盛りあわされたお造りは、それだけで涼を感じさせます。白キクラゲが、手軽で見映えするツマになります。家庭用の製水器とミキサーで作ることのできるクラッシュアイスを土台にして。

甘納豆の 水ようかん ③

自家製の水ようかんなら、ちよびり個性的に。濾し餡の層と、透明の層の二層を作り、透明の層には甘納豆を散らしました。アレンジ自在の夏の和菓子、果物や食用花をどし込めても素敵です

野菜寿司 ②

海苔で巻いた芽葱には鰹節、マリネしたプチトマトにはアンチョビフィレ、茄子の漬物にはおろし生姜が隠れています。器に見立てたチコリごといただくサラダ寿司には、彩りの良い野菜を混ぜて。

MYスタイルB -洋食- 夏の南イタリアのテーブルコーディネート (8月後半)



ブルーキュラソーと ヨーグルトのゼラティーナ ①

地中海の島々をイメージした、白と青のゼリー。白はヨーグルトとココナッツで、青はブルーキュラソーのシロップで作し、クラッシュして乱反射した光は晴れた日の波間を思わせます。

シチリアを想う アンティパスト・ミスト ③

・アーモンドのインボルティーニ
イタリア各地で食されるインボルティーニですが、シチリアではパン粉をよく使います。薄い豚肉に味付きパン粉、そして8月に収穫期を迎えるアーモンドを巻きます。
・タルタル風カルパッチョ
シチリアの代表的特産物レモンにハーブを効かせ、高さを出すためタルタル風に盛りつけます。

鮮魚のスープ仕立て エストラゴンの香り ②

アニスに似た独特の甘い芳香を持つエストラゴンは、魚介はもちろん野菜とも好相性。また、バターにも混ぜて、器の縁に塗りつけたハーブバターを少しずつ溶かしながらいいただきます。

※写真の飲み物はイメージです