



和の肉料理の定番 「鴨ロース」

合鴨ロース 長芋の博多

和食のお肉料理の定番に挑戦。
鴨胸肉の下処理や、レアな肉質をつくる蒸し方等にポイントを置きます。



とろとろ豆乳茶碗蒸し

卵を使わずにかりで固める、
とろとろゆるゆるの食感が特徴
です。甘めの餡に、おろし生姜
がアクセント。



秋刀魚の蒲焼 とろろ井仕立て

サンマを大名おろしにし、蒲焼に。
長芋や舞茸、スダチを添えて、
秋本番に備えます。
サンマは二人で一尾おろします。

