

# 和



純和食の食材と置いていたら洋風に使えたり、洋食材と置いていたら和食に使えたり・・・新たな発見も、おもてなし料理の面白みです。お花見気分も楽しめる、桜アイテムも使いこなして。

## MY STYLE

「こころからのおもてなし」のコンセプトは、引き算の考え方で組立ており、絶対にハズせない工程をしっかりとおさえつつ、デイリーにも使えるレシピで、きっと忙しいあなたにもぴったり。忙しい時に使える手軽なレシピと、ひと手間を惜しまず丁寧に作るレシピはどちらも同じくらい必要ですよ。 ※2ヶ月に1回「テーマ」が変わります。

こころからのおもてなし

2018年3月・4月 テーマ「和」My style a

食後にコーヒー or お茶が付いています

### 春の洋風手まり

手間がかかっているように見えて実は、作り置き常備菜を活用したり、切り方を変えただけの、頑張りすぎないおもてなし。お味は和洋折衷、華やかに仕上がります！



### 桜最中の味噌玉

お湯を注ぐだけであっという間にお味噌汁ができる話題になった味噌玉。もちろん作り置き・持ち運びもOK。温まるので、肌寒い日もポットにお湯を入れてお花見へ！



### 桜とホワイトチョコの羊羹

桜餡にホワイトチョコレートが加わると、モダンな洋菓子になります。粉寒天なら戻す時間もなく、とっても手軽！色々な形に作れて、日持ちもするのでお待たせにも◎

