

Recipe Card

料理名： ガランティーヌ



材料<4人前>			
鶏モモ肉	200g	はちみつ	20g
鶏ミンチ	100g	ケッパー	10g
人参	30g	ナツメグ	2g
牛蒡	30g	チキンコンソメ	5g
法蓮草	16g	コーンスターチ	4g
じゃが芋	25g	粒マスタード	16g
卵白	1個分	地酒（呉春）	適量
アンチョビ	8g	塩	適量
ツナ	30g	胡椒	適量

DIRECTIONS

- 1 野菜を細かく切りブランチールする。
- 2 鶏ミンチにツナと卵白を加えナツメグ・コンソメ・ケッパー・アンチョビにて味付けする。
- 3 鶏もも肉の筋や軟骨などを取り除き、下処理をする。
- 4 ①と②を合わせたものを、下処理をした鶏もも肉で巻いていく。
- 5 ④に塩、胡椒を塗りオーブンで180℃18分で焼く。
- (ソース)
- ・地酒（呉春）を沸騰させアルコールをとばしはちみつとマスタードを入れてコーンスターチで濃度をつける。

NOTE

Recipe Card

料理名： たけのこミニグラタン風



材料<4人前>	
筍	3 0 g
人参	3 0 g
ベーコン	3 0 g
玉葱	1 0 g
カリカリ梅	適量
パセリ	適量
バター	8 g
薄力粉	8 g
牛乳	1 6 0 cc
卵黄	1 個
粉チーズ	2 g

はちみつ	適量
餃子の皮	8 枚
塩	適量
胡椒	適量

DIRECTIONS

- 1 筍・人参・ベーコンをセルクルで円形に整え塩・胡椒で焼く。
- 2 玉葱・カリカリ梅・パセリをみじん切りにする。
- 3 バターを溶かし薄力粉を入れよく混ぜ合わせ牛乳を少しずつ加え卵黄・粉チーズ・はちみつで調味し一度沸騰させ漉す。
- 4 セルクルに餃子の皮→①筍→③→①ベーコン→③→①人参→③→餃子の皮の順で重ね200℃で10分焼き②と③を盛る。

NOTE

Recipe Card

料理名: ヴィテロトンナート



材料<4人前>	
ローストビーフ	120g
地酒（呉春）	
玉葱	30g
アンチョビ	4 g
ケッパー	4 g
ツナ	60g
人参	20 g
白瓜の奈良漬け	12g
卵黄	1個
塩	適量

DIRECTIONS

- 1 牛ロースに塩、胡椒で下味をつけしフライパンで焼き目を付け地酒（呉春）でフランベを行い、60度で2時間蒸す。
- 2 ミキサーにツナ、ケッパー、アンチョビ、茹でた人参を入れて攪拌する。
- 3 ②に卵黄を入れて濃度を調整し、みじん切りにした玉葱を混ぜる。
- 4 奈良漬けをマッチ棒の大きさに切ったものと角切りのものに切り分ける。
- 5 角切りの奈良漬けを③に混ぜ合わせ塩を入れて味を整える
- 6 薄く切ったローストビーフに⑤とマッチ棒状の奈良漬けを乗せて包み完成

NOTE

Recipe Card

料理名: コネクトチャーシュー



材料<4人前>	
豚肩ロース	160g
<漬け汁>	
地酒（呉春）	100cc
濃口醤油	100cc
味醂	100cc
茸	1p
吹田くわいコネクトコーラ	50cc
ニンニク	適量
生姜	適量
玉葱（みじん）	1個分
ブロッコリー	適量

DIRECTIONS

- 1 豚肉を紐で縛り煮汁にて弱火で30分焚く。
- 2 ①をフライパンで焼き目を付ける。
- 3 ①の煮汁に片栗粉でとろみを付けてソースにする。
- 4 チャーシューを切り盛り付けて塩ゆでしたブロッコリーを添える

NOTE

Recipe Card

料理名： 茄子と魚の挟み揚げ オーロラ味噌添え



材料＜4人前＞	
鯖	1/2本
すり身	100g
筍	1/2本
紅生姜	20g
玉葱	1/4個
柚子	1/4個
青葱	25g
鳥飼なす	2本
油	適量

＜ソース＞	
地酒（呉春）	(大) 2
ケチャップ	50g
マヨネーズ	50g
ウスターソース	50g
龍王味噌	50g
白味噌	50g

DIRECTIONS

- 筍・紅生姜・玉葱をみじん切りにする。

- 鯖を三枚卸しにして皮を引き霜降りにして小角に切る。

- すり身に①と②を加えよく混ぜ合わせ茄子で挟み170℃の油で揚げる。

- ③に合わせたソースを掛ける

- 青葱は小口切りにして天盛りにする。

- 香りに柚子の皮を削り振る。

NOTE

Recipe Card

料理名： 鯖のゼリー寄せ



材料<4人前>	
水	500cc
昆布	10g
鰹節	20g
玉葱	1/2個
柚子	1個
鯖	1本
コーン	200g
人参	1/2本
ブロッコリー	1/2個
パールアガー	80g

砂糖	適量
塩	適量
淡口醤油	適量
味醂	適量

DIRECTIONS

- 1 水の中に昆布と玉葱を入れ沸騰直前に昆布を取り出し火を止め鰹節を入れ3分置く。
- 2 鯖は三枚に卸し塩焼き後、身をほぐし柚子の皮を加える。
- 3 人参は紅葉に剥き、ブロッコリーは一口大に切り、コーンはほぐし塩ボイルする。
- 4 ①に砂糖、塩、淡口醤油、味醂にて味付け後パールアガーを加え半分に②を加え冷やし固め、その上に③を加え冷やし固める。

NOTE

Recipe Card

料理名： 黒豆をまとったさつまいもコロッケ



材料<4人前>	
さつま芋	180g
黒豆	30g
栗ペースト	10g
椎茸	20 g
小麦粉	適量
卵	1個
パン粉	適量
栗ソース	適量
塩	適量
油	適量
ブロッコリー	適量

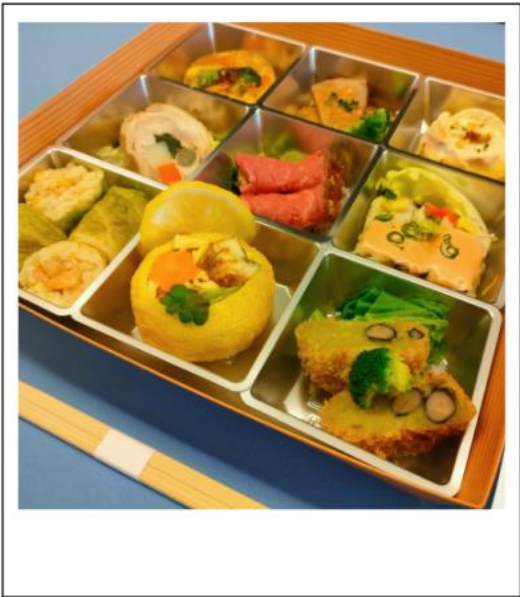
DIRECTIONS

- 1 さつま芋を蒸してペースト状にし栗ペースト・黒豆を茹でて角切りにした椎茸を加え塩で調味する。
- 2 小麦粉→卵→パン粉を付けて170℃の油で揚げる。
- 3 ブロッコリーを塩茹でする。
- 4 ②と③に市販の栗ソースを掛ける

NOTE

Recipe Card

料理名： 柚子蒸し寿司



材料＜4人前＞	
柚子	4個
牛蒡	1/10本
人参	1/5本
椎茸	2個
白米	1合
焼穴子	1/2本
卵	1個
貝割れ	1/2P
出汁（水）	500cc
濃口醤油	25cc
味醂	25cc

DIRECTIONS

- 1 柚子の中をくり抜く。
- 2 牛蒡・人参・椎茸は、みじん切りにして、出汁・濃口醤油・味醂で味付けをし煮る。
- 3 卵は錦糸卵にして千切りにする。
- 4 貝割れと梅に模った人参は塩ボイルにする。
- 5 焼穴子はみじん切りにする。
- 6 白米を炊き、寿司飯にする。
- 7 ⑥に②と⑤を混ぜ合わせる。
- 8 ①に⑦をいれて、③と④を色合いよく盛り付ける。

NOTE

Recipe Card

料理名： 白菜巻き五目炒飯



材料＜4人前＞	
米	320g
卵	2個
白菜	4枚
筍	20g
玉葱	20g
干し海老	5g
濃口醤油	適量
塩	適量
胡椒	適量

DIRECTIONS

- 1 白菜の芯・筍・玉葱はサイコロにカット。
- 2 白菜の葉は、しんなりするまで茹でる。
- 3 干し海老は水で戻す。
- 4 白米と卵で炒め①を入れ火が通ったら塩・胡椒・濃口醤油で調味し③と戻し汁を加え強火で炒める。
- 5 ②で④を巻く。

NOTE