



Katsurou kitchen

9月22日（土）に第4回目のレストランを行いました。たくさんのお客様に御予約、御来店いただきありがとうございました！



葛飾総合高校の生徒さんがボランティアでホールのお手伝いをしてくださいました。レストラン閉店後は手話を使って交流を行いました。

小海老のクロケット

クロケットとはフランス語で「コロッケ」のことです。発酵バターを使用し、ルー、ホワイトソースから作りました。具材はエビ、玉葱、マッシュルームです。俵型に整形し、こんがりきつね色に揚げました。

トマトソースは自家製です。鶏ガラの下処理から丁寧に行い、半日ほど煮込んでうま味がぎゅっと詰まったソースに仕上げました。

蒸し野菜

彩りがきれいな、かぼちゃ、れんこん、さつまいもの秋野菜を使いました。

蒸すことにより、うま味や甘味を引き出しました。

たことセロリのサラダ

ゆでたこ、セロリ、プチトマト、じゃが芋を組み合わせました。レモンドレッシングで食材をさっぱりとした味わいにまとめました。

カブとミルクのポタージュ

これから冬にかけておいしくなるカブを使ったスープを作りました。じゃが芋、玉葱を加えて煮込み、牛乳を加えて、きれいな白色のスープに仕上げました。表面にはカブの葉をトッピングしました。

ヨーグルトムース・

ぶどうのゼリー

下の層はヨーグルト、牛乳、生クリームでふんわりとしたムースを作り、上の層にはプルプルのぶどうのゼリーを合せた二層のデザートです。



揚げた時に、中のホワイトソースが出てこないように、温度に気を付けて丁寧に揚げました。

お客様に温かい料理が提供できるように手早く盛り付けます。



次回のレストランは

10月27日（土）ハヤシライス

葛飾祭で販売します！