



Katsurou kitchen

12月15日(土)に第6回目のレストランを行いました。10月は葛飾祭、11月は料理コンクールに出場していたため、レストランはお休みしており、久しぶりの開店となりました。たくさんのお客様に御予約いただき、当日は先着15食の販売でした。



ローストビーフ

付け合わせ：マッシュポテト、ペコロスの蒸し焼き、にんじんのグラッセ、カリフラワー、かぼちゃ、れんこん、霜降りひらたけのソテー

ローストビーフはすりおろしたリンゴ、舞茸と一緒に漬け込み、柔らかく仕上げました。付け合わせは食材ごとに調理法が異なります。

オニオンスープ

約8kgの薄切りした玉ねぎをあめ色になるまで丁寧に炒め、甘みを引き出しました。

パン

お代わり用を含めて3種類のパンを御用意しました。



ホタテとグレープフルーツのサラダ

オリーブオイル、赤ワインビネガー、あんずジャム、はちみつ、グレープシードオイルでドレッシングを作り、ホタテとグレープフルーツに合わせました。



スモークサーモンのカナッペ

ミニトーストにハーブソルトで味付けしたクリームチーズ、スモークサーモン、ディル、パンジーをのせ、カナッペを作りました。



レアチーズケーキ 柚子ソース

下から、ココアクッキー、チョコチーズケーキ、チーズケーキ、柚子ソースの層になっています。一見、合うのかな?と思う組み合わせですが、口の中でマッチします。上にはローズマリーを飾りました。



次回のレストランは

1月26日(土) ハンバーグドリア

よろしくお願ひします!