



Katsurou kitchen

9月21日（土）に第4回目のレストランを行いました。
今回のメニューはかつろうキッチン看板メニューのオムライスでした。たくさんのお客様に御来店いただき、ありがとうございました。

オムライス

鶏むね肉と鶏もも肉の両方を使用し、玉ねぎ、トマトペーストなどを加え、じっくり炒めてからご飯と合わせ、チキンライスを作っています。

『自家製トマトソース』は鶏ガラ、ベーコン、野菜などを煮込み、鶏やベーコンのうま味とトマトのうま味の相乗効果を引き出しました。

付け合わせ3種

ピクルス、ラタトゥイユ、アスピック

アスピックは肉や魚を煮たブイヨンゼリーにしたものです。海老、枝豆、ヤングコーンで彩りを華やかにしました。

ラタトゥイユは夏野菜を使用しました。

ピクルスはレモンとディルで箸休めになるようにサッパリと仕上げました。

パンナコッタ

生クリーム、牛乳、砂糖を合せて煮詰め、ゼラチンで固めたイタリアのデザートです。3つの食材以外にも、蜂蜜、練乳、ヨーグルトを加え、生クリームも動物性と植物性の2種類を使い、こだわって仕上げました。ソースには栃木県産の『ハックルベリー』を使用しました。





当日の店内の準備は8時40分から始め、テーブルセッティング、旗出しなどを行っています。食物系の生徒は7時頃に登校し、仕込みを行っています。オムライスのお卵は注文が入ってから仕上げました。



次回のレストランは

12月14日（土）クリスマスセット

よろしくお祈いします！！