

# MENU

## — オードブル —

丹後の黒アワビと活ハモと上賀茂トマトのバリエ  
トマトジュレとすぐきパウダー添え

## — スープ —

エンドウ豆の冷製スープ

## — 魚料理 —

すずきと真だこのポワレ、賀茂なすと万願寺とうがらし添え  
上賀茂キューリとバジルのソース

## — デザート —

万願寺とうがらしのジェラードと煎茶のプリン

## — ドリンク —

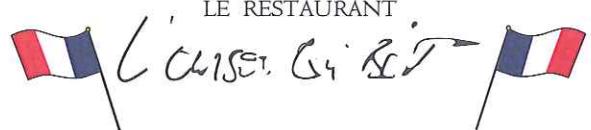
有機栽培珈琲

## — お土産 —

抹茶のパウンドケーキ

2016.7.3

LE RESTAURANT



# Recipe

## すずきと真だこのポワレ、賀茂ナスと万願寺とうがらし添え 上賀茂キューリとバジルのソース

### 材料(1人分)

- スズキ(60gのフィレ)
- 真だこスライス5枚
- 賀茂なす1/4個
- バレサミコ
- 万願寺とうがらし1本
- キューリ1/4本
- ニンニク1片
- 人参適量
- バジル(細かく刻む)4~5枚
- アンチョビ(細かく刻む)4~5枚
- レモン汁またはライム汁1/3個分
- エキストラバージンオリーブオイル
- 白ワイン少量
- シエリービネガー(白ワインビネガー可)
- ピンクペッパー
- オリーブオイル(焼き用)
- ひまわり油、サラダオイル可(揚げ用)
- 食用の花
- ハーブ(バジル、ナスタチュームの花、ディル、フェンネルなど)
- 塩、コショウ

スズキは塩をして1~2時間置き臭みをとる。

**1** 水分を拭き取りコショウをして、オリーブオイルをひいたフライパンで皮面からこんがりと焼く。(家庭では魚焼きグリルでスズキにオリーブオイルをかけて焼くと良いでしょう)

**2** タコはフライパンにニンニクをこすりつけて香りを付けオリーブオイルで軽く焼き白ワインを少しかけ、アンチョビ、塩、コショウで味を付ける。

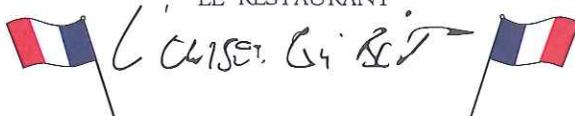
**3** 賀茂ナスは皮を剥いて3cm角に切り、塩水でよくを抜き、水気を取る。  
小麦粉を薄くまんべんなくまぶし、160℃のひまわり油で揚げ、塩をふる。  
(ナスと油は相性が良い)

**4** 万願寺とうがらしは三等分に切り、種を取る。  
塩、オリーブオイルをかけオーブンで焼く。

**5** 人参はピーラーで細長く切り氷水でさらす。ピンとなったらよく水気をきる。

**6** キューリは種を取り5mm角に切り、鍋に水、塩少々入れ沸騰させキューリを入れ、緑色がきれいになつたら、ザルにあげ氷水でさらす。

LE RESTAURANT



# Recipe

すずきと真だこのポワレ、賀茂ナスと万願寺とうがらし添え  
上賀茂キューリとバジルのソース

## <バルサミコソース>

バルサミコを鍋で1/5量になるまで弱火でゆっくりと煮詰める。

## <バジルソース>

ボウルにシェリービネガー、塩コショウを入れ、そこへエキストラバージンオリーブオイルをかくはんしながら、少しづつ入れ混ぜ合わす。

(シェリービネガー1に対しエキストラバージンオリーブオイル4)

レモン汁かライム汁で味を調える。

提供する直前に細かく刻んだバジルの葉と合わす。

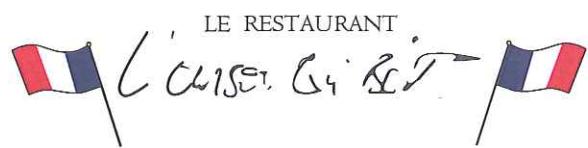
(バジルの葉は早く刻むと色が変わり香り少なくなります)

## <盛り付け>

皿にスズキを盛りタコのスライス、キューリ、賀茂ナス、万願寺とうがらしを添え、バジルソースとバルサミコソースをかける。

ハーブ、食花、人参も盛り付け、ピンクペッパーをちらす。

LE RESTAURANT



# Recipe

## 煎茶のプリン

### 材料(器7個分)

- 生クリーム 200cc
- 牛乳 100cc
- グラニュー糖 45g
- 卵黄 4個分
- 煎茶パウダー 15g



卵黄にグラニュー糖を入れ白っぽくなるまですり混ぜる。



生クリームと牛乳を鍋に入れ温める。①に少しづつ入れ合わします。



②に煎茶を入れ溶かし、器に流し入れ、蒸し器で8分(中火)蒸す。

LE RESTAURANT

