

-Stage-

自社農園無農薬無肥料のお野菜を中心に素材の味、香りをどう引き出すか、どの表情を楽しんでもらいたいかを考えながらレシピを考案しています。特に大事にしているのは味の引き出し方、塩分は素材を邪魔しない、それでいて素材本来の旨みが引き立つ様に%で全て管理し優しくも味わい深い料理になるよう心がけています、少しでも心と身体で楽しんでいただければ幸いです

○自社農園葉野菜入りサラダ

無農薬、無肥料の葉野菜を、自家製の2種のドレッシングで

○新玉葱のムース【自社農園 大根】

新玉葱をスライス後1%の塩、10%のオリーブオイルで蓋をし、ごく弱火で3時間ほどとろとろになるまで玉葱自体の水分で火を通すことで甘みを存分に引き出しピューレに裏漉して滑らかにし、生クリームと合わせムースに仕立てました

○無農薬小麦と玄海ひじきのライスコロッケ

無農薬の玄米、白米を八方出汁、グラナパダーノチーズを使いリゾットに。細かく切り香りと味を引き出した玄海ひじきと合わせました。

○低温調理ローストビーフ【自社農園 薩摩芋】

赤身がしっかりとした牛のウチモモを使用1日塩でマリネしたら、表面を香ばしく焼き上げ、ニンニク、ローズマリーの香りに移した焦がしバターの中でじっくり1時間~1時間半低温調理肉汁を加えたバルサミコソースでお召し上がりください

○自社農園野菜、アサリ出汁のお浸し【自社農園葉野菜or豆野菜】

サッと食感が残る程度に塩茹で後、氷水に落とし八方出汁をベースにしたアサリ出汁でお浸しにしました

○筍の米粉フリット【自社農園 筍】

筍は採れたてをすぐに米糠を使いアク抜き後自家製の八方出汁に漬け込み下味をつけ米粉を付けオーダー頂いてから揚げたてでお出ししております

○春キャベツのポタージュ

玉葱をオリーブオイル、バター、塩で約1時間蒸し炒めし
刻んだ春キャベツ1%の塩を入れ、蓋をして極々弱火でじっくり
キャベツの水分でとろとろになるまで4時間ほど火を通し
ピューレに、丁寧に裏漉し後牛乳・生クリームで仕上げています

○自家製豆腐・自家製梅と昆布の西京味噌

東家姪浜店、居酒屋料理長作成の薬味で
自家製の豆腐を、お召し上がりください。

○大根のハリハリ漬け【吉田さんの大根】

東家姪浜店、居酒屋料理長作成。
旬の大根を醤油ベースのハリハリ漬けに

○旬魚の薫焼き、春菊のソース【長浜市場直送 旬魚】

魚は一晩熟成後、塩を振り旨味を引き出しつつ臭みをしっかり拭い取り薫焼きで
香り付け。春菊のソースはうまくち・八方出汁・グラナパダーノチーズで味付け
お好みでおかけください。

○ブロッコリーのフリッタータ

イタリア定番前菜のフリッタータ
その時採れた野菜をバランスよくチョイス。
野菜は香ばしくソテー、生地は蓋をし余熱で中心に火を入れることで
ふわっとジューシーに仕上げました

○自家製パン

シェフ好みにどの料理にも合い、単品で食べても美味しくなるようレシピを
考案したパン。甘味、香り、食感にこだわりました。

○春野菜とシラスのピッツァ

旬の春野菜に旬のシラスを合わせました
自家製のピザ生地、最高500℃の釜で焼き上げた香り高いピッツァです

○新牛蒡の豆乳クリームパスタ

新牛蒡はスライス後半分はカリカリに香ばしく揚げ
もう半分は玉葱と共にじっくり蒸し炒め甘味を引き出し
豆乳と共にピューレに、パスタと合わせました
削りたてのグラナパダーノと共に召し上がりください

東家ファーム 農場長くーさん
カーサオリエンターレ シェフ高瀬