

-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 新玉葱】

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

○無農薬小麦と自社農園夏野菜のライスコロッケ

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。細かく切り自家製トマトで軽く煮込んだ夏野菜と合わせました

○豚肩ロースのポルケッタ

豚肩ロースは薄く切り開き、ハーブ.ニンニク.塩などを塗り込みロール状に1日マリネし味を馴染ませたら、表面に香ばしい香りをつけじっくりと丁寧にローストバルサミソースでお召し上がりください

○自社農園夏野菜のラタトゥイユ

自社農園夏野菜をサッと素揚げ後トマト煮に夏らしく爽やかさと、スパイシーなニュアンスをつける為クミン、ペルノー(ハーブリキュール)で香り付けしています

○胡瓜の塩フリット【自社農園 胡瓜】

胡瓜は1.3%の塩で脱水後片栗粉をまぶしてオーダーいただいてから揚げております。ソースはナッツソースを合わせました

○ヴィシソワーズ【自社農園 ジャがいも】

ジャがいもの冷製スープヴィシソワーズ

新玉葱を塩とオイルでじっくりと蒸し炒めし甘味を引き出し
厚めにスライスしたじゃがいもを合わせ、ひたひたの水をいれ
じっくりトロトロになるまで煮込みピューレ状に
丁寧な裏漉してなめらかにし、牛乳生クリームを合わせています

○自家製豆腐

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

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

○空芯菜と豚ミンチのスパイシーラグー【自社農園 空芯菜】

5種のスパイスを使用した軽いラグー
微塵切りにした、ピーマン・玉葱・ニンニクをベースに
白ワイン、ミニトマト、トマトソースを加え、塩でしっかり練り香ばしく
炒めた豚ミンチと素揚げした空芯菜を合わせました

○夏野菜のフリッタータ【自社農園 トマト・ズッキーニ・ナス・ピーマン】

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。

○自社農園夏野菜のグリルピッツァ

自社農園夏野菜をグリル、ベーコン・トマトソースを合わせ
夏限定クリスピータイプ、自家製のピザ生地で焼き上げました

○オクラとモロヘイヤ・刻み山葵の Pasta【自社農園 オクラ・モロヘイヤ】

オクラ・モロヘイヤを下茹でし細かく叩いて粘りを出し
爽やかな刻み山葵と合わせました
無農薬ニンニクのガーリックオイルと共に和えました

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