

-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

○南瓜のムース【自社農園 南瓜】

玉葱をバター、塩と共にじっくり火を入れ甘味とコクを出し
南瓜、水を入れ煮崩れてトロトロになるまで極弱火でじっくり火を入れます
牛乳と共にピューレにし、裏漉してなめらかに。
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、グラナダノー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

○鶏胸肉の焼豚風、バルサミコソース

国産鶏胸肉は、醤油.はちみつ.味醂.葱などをベースに
余熱を利用しじっくりしっとり火を入れています。カット後
塩、黒胡椒、カイエンペパーで味付けした白葱で軽くマリネ
鶏の旨味も加えたバルサミコソースでお召し上がりください

○オクラと海苔のアーリオオーリオ【自社農園 オクラ】

オクラを下茹で。ニンニク、鷹の爪の香りをじっくりオイルに移し
細かく刻んだ海苔、鰹出汁を馴染ませ、カットしておいたオクラを合わせました

○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。
ソースは自家製辣油のトマトソース

○ヴィシソワーズ【自社農園 ジャがいも】

じゃ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。

○胡瓜のピクルス

東家姪浜店、居酒屋料理長作成。
爽やかな酸味とピリッとした辛味のピクルス

○サーモンと茸のマリネ

サーモンは塩、少量の砂糖でマリネ後サッとソテし白ワインで香り付け
茸は香ばしく、旨味を引き出すように強火でしっかりとソテし
塩、ニンニクで味付け。サーモンと合わせて
醤油、林檎酢、オリーブオイルでマリネしております

○ゴーヤのフリッタータ【自社農園 ゴーヤ】

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。

○里芋とピーマン、シラスのピッツァ

下茹で後、潰して出汁と合わせた里芋を塗り広げて、サッとアンチョビ
と共に炒めたピーマン、シラス、2種のチーズをトッピング
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

○クリームトマトソースパスタとグラナパダーノチーズ

自家製のトマトソースにクリームチーズを合わせ
仕上げにグラナパダーノチーズをおかけします。

しっかり混ぜてお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