

-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

### ○じゃが芋のムース【自社農園 ジャガイモ】

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ジャガイモ、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

### ○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、カイエンヌ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

### ○旬魚の藁焼き、ししとう醤油

季節の鮮魚を塩で味付けし香り高い藁焼きに横の白いピッチャーのソースをお好みでおかけになってお召し上がりください

### ○揚げ茄子、ピリ辛トマトソース【自社農園 茄子】

茄子は塩で脱水、アク抜き後、表面をカリッとさせるために小麦粉を纏わせてオーダーいただいてから揚げております。ソースは干し海老をふんだんに使用した自家製辣油のトマトソース

### ○茸のポタージュ

玉葱をバター、塩と共にじっくり炒めて甘味とコクを出し  
手で裂いた数種類の茸を入れじっくり極弱火で旨みを引き出し  
ピューレに、丁寧に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

シャキッと食感が感じられる大きさにカットした大根を  
醤油、お酢、上白糖、昆布で漬けました

### ○空芯菜のお浸しと柚子のジュレ【自社農園 空芯菜】

空芯菜はサッと下茹で後氷水に落としてカット  
丁寧に引いた自家製の八方出汁でお浸しに  
柚子の皮、柚子果汁を使用したジュレを添えました

### ○薩摩芋のイタリアンポテサラ【自社農園 薩摩芋】

薩摩芋は皮付きで2%の塩分でボイル、熱いうちに皮を剥き  
薩摩芋が存分に楽しめるようにゴロッとカット  
香ばしく炒めた玉葱、ニンニクとケイパー、ブラックオリーブ  
ゆで卵を合わせ、マヨネーズとトマトソースなどで味付けしました

### ○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、漬け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