

-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

○茸のムース

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茸を入れ弱火でじっくり加熱し甘味と旨味を引き出し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。細かく刻んだ季節野菜と組み合わせています

○ブレドフリカッセ（鶏の軽いクリーム煮）

下味を付け臭みを抜いた鶏もも肉は皮を香ばしくソテー玉葱、茸、白ワインに10時間ほど時間をかけて丁寧にゆっくり煮出した鶏ガラの出汁を使用した軽いクリーム煮です自家製のパンと合わせるのがオススメです

○旬魚の薫焼き、ししとう醤油

季節の鮮魚を塩で味付けし香り高い薫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

○菊芋のポタージュ【自社農園 菊芋】

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
皮付きのままスライスした菊芋を入れ極弱火でじっくり加熱
蓋をして素材の水分を使い火を通すことで菊芋の味を存分に引き出し
ピューレ状に、丁寧に裏漉してなめらかにし
牛乳と生クリームを合わせています

○自家製もちり豆腐

くず粉を使用したもちり豆腐
丁寧に引いた鰹出汁を使用した八方出汁をかけています

○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

○ピーマンのお浸しと柚子のジュレ【自社農園 ピーマン】

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%の塩分でポイル、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。

○菊芋とベーコンのトマトソースピッツァ【自社農園 菊芋】

皮付きのままスライスした菊芋にベーコン、2種のチーズ
トマトソースを合わせて焼き上げました

○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

カーサオリエンターレ シェフ高瀬