

-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

○大根と甘酒のムース【自社農園大根】

大根をお米と塩でゆっくりとろとろになるまで下茹で
優しい甘味の甘酒、少量のバターでピューレに
丁寧な裏漉し後、生クリームと合わせて滑らかな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

○アッシパルマンティエ【自社農園じゃがいも】

牛ミンチのラグーとじゃがいもピューレの重ね焼き
香味野菜、赤ワイン、トマトソースでラグーにしたミンチに
裏漉し後、牛乳、バターで滑らかにしたじゃがいもピューレ
クルトン、チーズと共に焼き上げました

○旬魚の炙り、バルサミコソース

季節の鮮魚を塩で味付けし炙り焼きに
醤油と蜂蜜を使用したバルサミコソースで
お召し上がりください

○蕪or大根の胡麻揚げ、海老マヨネーズ

蕪は米の研ぎ汁で下茹でしアクを抜き八方出汁に漬け込み
すりごまを使用した衣でオーダーをいただいてから揚げております
甘海老の頭から取ったオイルを使用したマヨネーズでお召し上がりください

○薩摩芋のポタージュ

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
皮を剥いた薩摩芋を合わせ弱火でじっくり蒸し焼き
トロトロになればピューレ状に、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

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

○葉野菜のお浸し

丁寧に引いた自家製の八方出汁でお浸しに

○じゃがいものローストポテサラ【自社農園 じゃがいも】

ジャガイモは皮付きで2%の塩分でボイル後、皮付きのまま潰して
ハーブ、チーズ、スパイスやオイルなどで味付け後
高温のオーブンでカリッとロース
香ばしく炒めたベーコンに玉葱、ニンニクと
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。

○白菜とベーコンのホワイトソースピッツァ

自家製ホワイトソースをベースにスライスベーコン
刻んだ白菜をたっぷり乗せて焼き上げました

○春菊のジェノヴェーゼパスタとグラナパダーノチーズ

春菊を使用したペストジェノヴェーゼ
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