

-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自家製ドレッシングは販売しております

○新玉葱のムース

新玉葱をスライス後1%の塩と15%のオリーブオイルと共に蓋をしごく弱火で3時間ほどとろとろになるまで玉葱の水分を利用して火を通すことで甘味を引き出し、ピューレ状にし裏漉して滑らかに泡立てた生クリームと合わせムースに仕立てました

○無農薬玄米のライスコロッケ

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

○ポルケッタ

豚バラ肉を開き、ハーブ、塩、蜂蜜、オリーブ油、ニンニクなどを塗り巻き込んでロール状に、オーブンでじっくり焼き上げました甘夏のジャムと共にお召し上がりください

○旬魚の炙り、ラヴィゴットソース【自社農園 胡瓜】

季節の鮮魚を塩で味付けし炙り焼きに細かく刻んだ夏野菜、酢、オイルなどを使用したラヴィゴットソースでお召し上がりください

○ズッキーニのフリット、ペルノーとスパイスのトマトソース【自社農園 ズッキーニ】

1.2%の塩分で脱水し味を引き締めたズッキーニをオーダーを片栗粉を付け揚げていますペルノー（ハーブリキュール）とスパイスを使ったトマトソースでお召し上がりください

○新玉葱と春キャベツのポタージュ

玉葱をオリーブオイル、塩と共にじっくり炒めて甘味とコクを出し

春キャベツ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

○胡瓜のピクルス【自社農園 胡瓜】

水、リンゴ酢、白ワイン、蜂蜜、上白糖をベースにハーブとスパイスの香りを
付けたピクルス液、新鮮な胡瓜の味を味わっていただく為さっぱりとした味付けに

○ラタトゥイユ【自社農園 ズッキーニ・玉葱】

ズッキーニ、玉ねぎ、パプリカをそれぞれ食材に合わせて別々にソテー
茄子はサッと素揚げに、自家製のトマトソースで軽く煮込みました

○季節野菜のフリッタータ【自社農園 ジャガイモ】

チーズと塩で味付けをした卵液に、炒めた季節野菜を加え
イタリアのオムレット、フリッタータに仕上げました

○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。

○海苔とオクラ、シラスのピッツァ

刻んだオクラに細かく千切った焼き海苔にシラスを合わせ
カリッとクリスピーなローマタイプのピッツァで焼き上げています

○大葉のジェノヴェーゼパスタとグラナパダーノチーズ【自社農園 大葉】

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