

-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

○ポルペッタ 【自社農園 ピーマン】

合挽肉をしっかりと塩で捏ね、スパイス、ニンニク、パン粉、粉チーズなどを混ぜ込み
肉団子に、表面は香ばしく焼き上げピーマンと共にオーブンで火を通しました
白ワイン、トマトソースを使用したソースで軽く煮込んで仕上げています

○旬魚の炙り、ラヴィゴットソース 【自社農園 胡瓜、玉葱、らっきょう】

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

○胡瓜のフリット、ペルノーとスパイスのトマトソース 【自社農園 胡瓜】

1.2%の塩分で脱水し味を引き締めた胡瓜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

○ヴィシソワーズ 【自社農園 ジャガイモ】

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

ジャガイモ、水を入れ弱火でじっくり弱火で火を入れていきます
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、濃厚で優しい冷製ジャガイモポタージュに

○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 ジャがいも、ミニトマト】

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
イタリアのオムレツ、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【自社農園 オクラ】

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

○オクラとモロヘイヤ、刻みわさびのパスタ【自社農園 オクラ】

下茹でしたオクラ、モロヘイヤを細かく刻み
爽やかな刻みわさびを合わせ、自家製八方出汁で仕上げています

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