

-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ジビを考案しています。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

○茸のポタージュ【自社農園 薩摩芋】

スライスした玉葱をバターでじっくり炒め、茸を合わせ蓋をし弱火でゆっくり加熱
茸の旨味と香りが出たら甘味と濃度を付ける為の薩摩芋、水を入れ
薩摩芋が煮崩れるまでさらに加熱しピューレ状に
牛乳、生クリームと合わせポタージュに

○無農薬玄米のライスクロック

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

○ガランティース

観音開きにし薄く伸ばした鶏もも肉に下味を付け
鶏ミンチ、玉葱、ナツツ塗りロール状に巻き、弱火でじっくり火を通しました
肉汁を使用したバルサミコソースでお召し上がりください

○サーモンの炙り、なめこ醤油

季節の鮮魚を塩で味付けし炙り焼きに
じっくりニンニクと共に炒めたなめこを使用した合わせ醤油でお召し上がりください

○大根の米粉揚げと平飼い有精卵の柚子胡椒マヨ【自社農園 大根、卵】

米のとぎ汁でじっくり下茹でした大根を八方出汁で漬け込み
米粉と片栗粉を合わせた衣で揚げています
自社農園の平飼い有精卵の卵を使用した自家製柚子胡椒マヨネーズでお召し上がりください

○大根と甘酒のムース【自社農園 大根】

大根を米の研ぎ汁でじっくり下茹でし、柔らかくなれば

甘酒、少量のバターと共にピューレ状にし裏漉してなめらかに泡立てた生クリームを合わせ、優しいムースに仕立てました

○自家製もっちり豆腐

くず粉を使用したもっちり豆腐
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【自社農園 大根】

自社農園の大根を醤油ベースの漬け物に

○農園長オススメ春菊のナムル【自社農園 春菊】

さっと塩茹でし氷水に落とし、しっかりと水分を切った春菊をざく切りに塩と胡麻油、すりごま、炒りごまと少量の八方出汁でシンプルな味付けの農園長オススメの一品です

○人参のローストとアンチョビナッツの味噌【自社農園 人参】

自社農園の新鮮な人参を皮を剥かずそのままアルミホイルで包み
じっくりローストし塩、オリーブオイルで味付け
アンチョビとカシューナッツの味噌を合わせました

○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。

○里芋とひじきのピッタ

下茹でし粗く漬した里芋に、八方出汁、甘口醤油で炊いた荒波ひじきを合わせました

○薩摩芋とチーズのパスタ【自社農園 薩摩芋】

下茹でした薩摩芋を粗く漬し、バター、黒胡椒、生クリームと2種のチーズを合わせ
自社農園のニンニクを使用したガーリックオイルで仕上げています

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