

-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

○薩摩芋と焦がしバターのポタージュ【自社農園 薩摩芋】

ローズマリー、ブラックペッパーを移しながらバターをしっかりと焦がしペーストにした薩摩芋、牛乳、生クリーム、水を合わせ裏漉してポタージュに

○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

○アッシマパルマンティエ【自社農園 ジャガイモ】

牛ミンチの赤ワイン煮とジャガイモピューレの重ね焼き
香味野菜、赤ワイン、トマトピューレ、フォンドヴォーでラグーにしたミンチと裏漉し後、牛乳とバターで滑らかに仕上げたジャガイモピューレ上にチーズをかけ香ばしく焼き上げました

○サーモンの炙り、春菊のソース【自社農園 春菊】

季節の鮮魚を塩で味付けし炙り焼きに
自社農園の春菊を使用したソース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

○新玉葱のムース

スライスし、塩、オリーブオイルでじっくりと4~5時間程加熱した新玉ねぎを滑らかなピューレに。牛乳、泡立てた生クリームを合わせムースに仕立てました

○自家製もちり豆腐

くず粉を使用したもちり豆腐
丁寧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

○春野菜、アサリ出汁のお浸し

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野菜をざく切りに
八方出汁、アサリ出汁を使用しお浸しにしました

○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。

○春野菜とシラスのピッツァ【自社農園 キャベツ】

旬の春野菜に、アンチョビ、シラス、チーズを合わせた
菜の花をしっかりと味わえるシンプルなピッツァに仕上げました

○キャベツとスパイスのトマトソースパスタ

香ばしく強火でサッとソテーしたキャベツに、スパイス、ハーブの香りをつけた
自家製のトマトソースを合わせました、仕上げのグラナパダーノチーズ
を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