

-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

○ポルケッタ

豚肩ロースのお肉を薄く開き、塩、ハーブ、ハチミツ、スパイスなどを塗り込み裏漉し後、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

○筍の米粉揚げと平飼い有精卵の桜海老マヨ【自社農園 卵】

八方出汁でマリネした筍を米粉で揚げました
自社農園の平飼い有精卵の卵を使用した自家製桜海老マヨネーズでお召し上がりください

○新玉葱のムース【自社農園 新玉葱】

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

○自家製もっちり豆腐

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【**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

○春野菜とベーコンのフリッタータ

パルメザンチーズで味付けしたオムレツ
春野菜とベーコンを合わせました

○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

○春豆のピューレとクリームチーズのパスタ【**自社農園 豆野菜**】

新玉ねぎをバターで軽くソテーし下茹でした春豆をあわピューレに
クリームチーズと合わせパスタにしました、仕上げのグラナパダーノチーズと共に
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