

-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

○ヴィシソワーズ【自社農新玉葱】

バターでじっくりと炒め甘味を引き出した新玉葱に新じゃが、水を入れ煮崩れるまで煮込みピューレ状にし裏漉して牛乳、生クリームを合わせ冷製ポターージュに

○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

○鶏ももロールのバスク風

鶏もも肉に鳥ミンチを塗りロール状にしローストピーマン、生ハム、ニンニク、白ワイン、鷹の爪、オリーブオイル、トマトを使いバスク風に仕上げました

○サーモンの炙り、ラヴィゴットソース【自社農園 新玉葱】

季節の鮮魚を塩で味付けし炙り焼きに夏野菜をたっぷり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、らっきょうのタルタル【胡瓜、らっきょう】

塩、軽くニンニクでマリネした胡瓜に片栗粉をつけ揚げました自社農園のらっきょう漬けを使用したタルタルソース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
丁寧引いた鰹出汁を使用した八方出汁をかけています

○人参のピクルス【自社農園 人参】

自社農園の人参をさっとポイルし、シンプルにピクルスに仕立てました

○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

○新ジャガイモ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
ジャガイモ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。

○パンチェッタと夏野菜のピッツァ

旬の夏野菜に、パンチェッタを合わせて
トマソースピッツァに仕上げました

○大葉のジェノヴェーゼパスタ

大葉を和風出汁を使用してジェノヴェーゼに仕立てました
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