

福田統括料理長のクッキングレッスン

秋の前菜七種

日本料理盛り付けのコツと飾り包丁の彼是



長月の重陽節旬料理

前菜七種

かぼす釜浸し
カステラ玉子
秋鯖小袖寿し
柿サーモン
鱈落葉揚げ
牛肉アスパラ巻き
蓮根煎餅

変り向付

重陽菊盛り
鮪（アボカド）
ズワイ蟹（湯葉）
赤貝（胡瓜剣）

焼物

かます酒盗焼き
無花果田楽
新銀杏松葉刺し
菊蕪甘酢漬
はじかみ

炊き合せ

菊花蕪菁鶏そぼろいこみ
穴子山椒煮
かもじ葱
山葵
べっこうあん掛け

食事

松茸御飯（菊花入り）
留椀、香の物

甘味

菊の被綿
抹茶を添えて

2013年9月11日（水）

アークヒルズクラブ