

菊咲月の献立



青年部
金城 正志

【浅草 むぎとろ】
〒111-0034 東京都台東区雷門2-2-4
TEL.03-3842-1066
交通：東武線「浅草」駅より徒歩で約3分
都営地下鉄浅草線・東京メトロ銀座線「浅草」駅A3出口より徒歩1分

向付

鯛 松茸
割。ポン酢 菊花

●鯛は三枚に卸し削ぎ身にして薄塩を当て、昆布メにします。松茸は玉酒で洗い、包丁し、サッと炙ります。鯛と松茸を朝夕半日はさみ、メます。菊花、菊葉は、吸地に漬けます。



向付

温菜

無花果麦蒸し
鳩麦 黒豆
馬鈴薯 胡桃餡

●無花果は皮を剥き、立塩に漬けます。殻麦を蒸し、湯にたっぷり入れ、六分弱火で蒸します。器に胡桃の餡を敷き、盛り付けます。



温菜

小菜

秋茄子香煎漬
ずわい蟹

●秋茄子は油で揚げ、皮を剥いて麦出汁に漬けます。フライパンに胡麻油を多めに入れ、麦がきつね色になるまで弱火で煎り、漬けた茄子の上にガーゼを敷き、麦を入れ一夜漬けます。包丁し器に盛り、ずわい蟹を盛ります。



小菜

御椀

沢煮仕立
島団子 長芋
人参 隠元
根芋 山梔子

●島団子は、アケ豚挽肉、耳、皮、ほほ肉を刃たたきし、生身、大和



御椀

割鮮

鯖 帆立 烏賊
炙り 人参 大根
胡瓜 菊花
唐草大根 長芋

●芋、玉子の素で味を調べ、丸に取ります。長芋、人参、隠元、根芋は、3cmに切り揃え、下味を付けます。

焼物

秋刀魚八幡
麦松風
山芋茶巾
松の実
針生姜

●鯛、烏賊は二五cmの柵で削ぎ身にします。帆立は、十字に包丁で、四等分します。野菜を合わせ混ぜて盛り付け、菊花を散らします。



焼物

揚物

揚とろろ
海苔 生姜
出汁

●生姜は、おねばに、塩、レモン、砂糖で味付けし、食する部位を二夜漬とします。

炊き合せ

里芋 蓮根餅
鴨治部煮 しろ菜
生姜餡 柘榴
木の芽

●大和芋を刃叩きし、長芋を混ぜ合わせ、海苔で巻き、素揚げにします。出汁六、濃口醤油一、味醂二の出汁を張り、おろし生姜を混ぜます。



●里芋は八方地で炊きます。蓮根餅は3cm四方の包丁をし、揚げ煮にします。しろ菜を添えます。鴨は、蕎麦粉と小麦粉、同割の粉を付け、濃口醤油の出汁で炊きます。

止着

生ハムレタス包み

アボカド

マンゴー

サーモン

梨のヴェネグレット

芽セロリ

●アボカド、マンゴー、サーモンを、それぞれ生ハムとレタスで巻いて重ね盛りとします。梨の餡を張り、天に芽セロリを載せます。

食事

麦とろ御飯

香の物

長芋紫蘇漬

沢庵漬

はりはり胡瓜漬

水菓子

ピオーネ黄桃ゼリー寄せ

蓮根白煮

ブルーベリーソース

ミント

●ピオーネは皮を剥きます。水六合、白ワイン七二〇cc、砂糖一八〇グラム、イナアガー六〇グラムのゼリー地で、乱切りにした黄桃を冷やし固めます。蓮根は牛乳と生クリームで煮上げます。

【七、〇〇〇円】