

桜花の宴

師範 関西調理師古萌会 井坂 雅次（立川・昭和の森車屋）

座付

海鮮薄蒸し
胡麻豆腐
桜麩
かに玉子餡

前菜

菜の花辛子和え
雪洞、土筆
飯蛸桜煮
蚕豆生ハム煮凝
烏賊山芋
この子掛け
博多サーモン
唐墨チーズ市松
柚子カステラ
子持白魚更紗揚
フオアグラ
林檎見立
花卉百合根

椀盛

鮎魚女吉野打
うすい豆ワントン
桜花豆腐
独活、茗荷竹
梅肉、桜花
花吹き葱

凌ぎ

甘鯛桜うどん
辛味大根
浜防風、桜花
美味出汁

口取八寸

小鯛桜花焼
平貝山吹焼
桜葉寿司
身巻真菰筍雲丹焼
花見団子
葱の芽巻海老揚

◎座付 ▽海鮮薄蒸しは、茶碗蒸し玉子地を合わせて胡麻豆腐を器に入れ、蒸しておく。寸胴に鶏ミンチ、豚ミンチ、生姜、長葱、玉酒を入れ三〇四時間弱火にて作った中華スープを、酒、塩、薄口醤油で味を調え、蟹ほぐし身、鱧鱈、酒蒸し帆立貝のほぐし身、榎木茸などを入れ、吉野葛でとろみをつける。別のポウルに、蟹内子、卵黄を入れて混ぜ、先の葛を引いたスープを少し入れてよく混ぜ合わせ、中華スープに入れもどし、胡麻油、葱油を少し入れ、味を調えて茶碗蒸しの上より掛け、桜麩をのせる。

◎前菜 ▽菜の花辛子和えは、菜の花を色よく湯をし、地漬けする。おかゆペースト、和辛子を混ぜ、合わせ割醤油にて味を調え、菜の花を和える。

雪洞は、鰯の身でフワツと色よく仕上げ、土筆は、焙烙鍋でサクツと煎り上げる。

▽飯蛸桜煮は、飯蛸を掃除し、合わせ調味出汁にて固くならないようにサツと炊き、桜煮とする。

▽蚕豆生ハム煮凝は、蚕豆を塩ボイルして皮を剥き、生ハムを巻いてコンソメゼリー地にて煮凝とする。

▽烏賊山芋この子掛けは、山芋の皮を剥き灰汁止めして、細かく庖丁して昆布〆とする。烏賊を細引いて山芋を包み、器に盛って、この子を掛けてぽん酢を少し落とし、木の芽をあしらう。

▽博多サーモンは、ライ麦の食パンを五mmほどの厚さにスライスし、サワークリームを塗る。温燻サーモンをスライスし、木の芽を挟んで博多に重ね、かるく重石をして押す。

▽唐墨チーズ市松は、唐墨、プロセスチーズで市松に組み、引き上げ湯葉で巻き、更に大根柱剥きをかるく甘酢に浸けたもので巻く。

▽柚子カステラは、柚子で網笠柚子を炊き、細かく切っておく。生身、玉子、牛乳、卵白などでカステラの生地を合わせ、先の柚子を混ぜ合わせてオーブンにて焼いて仕上げる。

▽子持白魚更紗揚は、子持白魚にぶぶあられを細かくしたものを付けて揚げ、薄塩をする。

▽フオアグラ林檎見立は、フオアグラをテリーヌ状に味つき加工されたものと、無塩バターを合わせて裏漉しする。半球状の型に平らにならし、冷凍庫に入れ、固まったら中心をくり抜き、リンゴジャムを流し、再び冷蔵で固めてから、二つを合わせて丸い球状にし、爪楊枝を刺して冷凍しておく。鍋にビーツペースト、吸出汁、パールアガーを入れて火にかけ、五八℃〜六〇℃の温度を保って、先のフオアグラをビーツの鍋にくぐらせ、周りにビーツを付け、面器に並べて林檎に見立てる。

◎椀盛 ▽鮎魚女吉野打は、鮎魚女を上身とし、塩をして葛粉を付け、昆布湯で仕上げる。

▽うすい豆ワントンは、うすい豆を色よく柔らかく湯をして、地漬けする。柔らかな生身を合わせ、うすい豆に少しの量を絡め、ワントンで包んで吸い出し汁で火入れし、盛る。

▽桜花豆腐は、紅芯大根を卸して、半片生地と合わせ、薄紅色の糝薯を作り、桜花豆腐とする。

独活、茗荷竹は、細繊維切りとする。花吹き葱は、小さな色紙切りとする。

◎凌ぎ ▽甘鯛桜うどんは、甘鯛を上身とし、塩をして好みに庖丁し、桜の香りのするうどんを湯がき、甘鯛に抱かせて酒を振り、蒸し器に盛ってあしらいをのせ、蕎麦出汁を吸出汁で割った美味出汁を張る。

◎口取八寸 ▽小鯛桜花焼は、小鯛を上身とし、塩をしておく。道明寺を吸出汁（薄紅色）でもどし、強火で蒸して冷ます。先の小鯛で道明寺、ぜんまいを巻いてサツと蒸し、好みに庖丁して若狭地を塗りながら焼き、仕上げる。桜の葉の塩分をよく抜き、玉味噌、青寄せで桜の香り味噌を作り、鯛の上にのせ、桜の花をあしらう。

平貝山吹焼は、平貝を掃除し、かるく塩をして粕漬とする。焼いた後、仕上げに煎り玉、煎り唐墨を混ぜたものをまぶして仕上げる。

桜葉寿司は、細魚、煮穴子で作る。

身巻真菰筍雲丹焼は、真菰筍を好みに庖丁し、油でサツと揚げた後、八方地で炊いておく。太刀魚は上身とし、塩をして先の真菰筍を巻き、雲丹醤油を掛けて仕上げる。

花見団子は、百合根蜜煮、うすい豆蜜煮に、大和芋を蒸して裏漉ししたものを、それぞれに混ぜ合わせて味を調える。百合根の方にはレーズン、うすい豆の方は杏子を芯にして丸く取り、氷飴をつけて団子とする。

小 蛤 花 山 葵 酢 浸 し
桜 花 蓮 根
花 片 生 姜
花 弁 大 根

煮物替り

和 牛 鋤 鍋
九 条 葱、鉤 蕨
笹 搔 き 牛 蒡
生 姜、花 山 椒
一 味 唐 辛 子

食 事

釜 炊 き 筍 ご 飯
桜 鱒 山 椒 焼

止 梔

新 若 布

香 の 物

春 キ ャ ベ ツ 塩 麴 漬
長 芋 山 葵 漬
昆 布 味 山 椒 煮

小 蛤 花 山 葵 酢 浸 し は、小 蛤 の 濃 い スー プ を と り、身 を 掃 除 し て スー プ に 醬 油 少 々 で 味 を 調 え て 含 め 煮 と す る。花 山 葵 は、辛 み が 飛 ば な い よ う に 密 封 で き る 容 器 に 入 れ、熱 々 の 灰 水 で 色 よ く 湯 を し て、水 洗 い し て 地 漬 け す る。器 に 蛤、花 山 葵 を 重 ね 盛 り し て 酢 浸 し の 地 を 張 り、蛤 の スー プ を エ ス プ ー マ で 泡 に し て 上 か ら 掛 け る。干 子、花 穂 を あ し ら う。

◎ 煮 物 替 り ▽ 和 牛 鋤 鍋 は、小 鍋 に 鉤 蕨、九 条 葱、笹 搔 き 牛 蒡、生 麴 を 盛 り、和 牛 ロ ー ス 肉 を 盛 り、薄 め の す き だ れ を 張 り、天 に 九 条 葱、花 山 椒 を 盛 り、焜 炉 に て 供 す る。別 器 に 一 味 唐 辛 子 を 入 れ、持 た せ る。

◎ 食 事 ▽ 釜 炊 き 筍 ご 飯 は、筍 を 小 さ い 賽 の 目 に 庖 丁 し て 含 め て お き、釜 炊 き の 筍 ご 飯 を 炊 く。
桜 鱒 山 椒 焼 は、桜 鱒 を 上 身 と し、庖 丁 し て 幽 庵 地 に 浸 け、山 椒 焼 と す る。

◎ 止 梔 ▽ 止 梔 は、新 若 布 を 掃 除 し て 柔 ら か く も ど し、吸 出 汁 で 含 め 煮 と す る。器 に 先 若 芽 を 入 れ、赤 出 汁 の 上 澄 み 汁 を 熱 々 に し て 張 る。

◎ 香 の 物 ▽ 春 キ ャ ベ ツ 塩 麴 漬 は、春 キ ャ ベ ツ を 一 口 大 に 庖 丁 し、ラ デ ィ ャ シ ュ ス ラ イ ス、鷹 の 爪 輪 切 り を 入 れ、塩 麴 を キ ャ ベ ツ の 約 五 〇 七 〇 程 の 量 入 れ、よ く 揉 み、重 石 を し て 一 晩 お く。

前 菜

柚子カステラ

生身……………1.5kg
全卵……………20 個分
生クリーム……………3.5 合
砂糖……………4 個
薄口醤油……………0.5 合
塩……………6g
卵黄……………25 個分
牛乳……………1000 cc
卵白……………10 個分

網笠柚子……………150g

フォアグラ林檎見立

林檎ジャム

林檎（ふじ） ……3 個
きび砂糖……………270g
檸檬汁……………90 cc
ミネラル水……………100 cc
唐墨チーズ市松
ミネラル水……………2 升
砂糖……………1 kg
酢……………5 合
紫キャベツ……………2 個分

口取八寸

粕床

白漉し味噌……………2 kg
合せ糴……………1 kg
味噌かす……………2kg
酒……………2 合

小蛤花山葵酢浸し

酢浸しの地

蛤スープ……………3 合
ぽん酢……………1.5 合
蕎麦出汁……………1 合

桜葉寿司

酒……………0.5 合
赤酒……………0.5 合
昆布出汁……………24 合
砂糖……………250g
本膳醤油……………4 合

口取八寸

身巻真菰筍雲丹

雲丹焼衣

煮切り酒……………13 合
練り雲丹……………1Kg
味醂……………7 合
蒸し雲丹……………500g
本膳醤油……………4 合

お知らせ



日本料理研究会
L I N E @
始めました！

日本料理研究会のライン
@アカウントを作成しま
した！皆様に役立つ情
報を発信していきたいと
思いますので、ぜひ友達
登録お願いします！