

# 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  
桜麺  
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  
博多サーキモン  
唐墨チーズ市松  
柚子カステラ  
子持白魚更紗揚  
フォアグラ  
林檎見立  
花弁百合根  
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

## 前

口取八寸  
凌ぎ  
椀盛  
小鯛櫻花  
辛味大根  
浜防風、桜花  
美味出汁  
甘鯛櫻うどん  
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

## 口取八寸

◎口取八寸 ▽小鯛櫻花焼は、小鯛を上身とし、塩をして好みに庖丁し、桜の香りのするうどんを湯がき、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。

◎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、鱈の身でフワッと色よく仕上げ、土筆は、焙烙鍋でサクッと煎り上げる。

▽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焼き、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、器に盛つて、この子を掛けてポン酢を少し落とし、木の芽をあしらう。

▽博多サーキモンは、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。温燻サーキモンをスライスし、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、柚子で網笠柚子を焼き、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。

▽フォアグラ林檎見立は、フォ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、固まつ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℃の温度を保つて、先のフォ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。

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

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.....1000cc

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.....90cc
ミネラル水.....100cc
唐墨チーズ市松
ミネラル水.....2升
砂糖.....1kg
酢.....5合
紫キャベツ.....2個分

口取八寸
柏床
白漉し味噌.....2kg
合せ糀.....1kg
味醂かす.....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

## お知らせ



日本料理研究会  
LINE@  
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お届けしていきたいと思いまので、ぜひお友達登録お願いします！

香の物
春キヤベツ 塩麹漬
長芋
昆布
味山椒
煮漬

止 梶
新若布
桜鰯
釜鮓
金槌
火鍋
新若布
生姜
一味
唐辛子
花山椒
牛蒡
和牛
牛蒡
鉤蕨
鍋

◎煮物替り ▽和牛鉤蕨は、小鍋に鉤蕨、九条葱、笹搔き牛蒡、生姜を盛り、和牛ロース肉を盛り、薄めの身を掃除してスープをとり、身を掃除してスープに醤油少々で味を調えて含め煮する。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レマで泡にして上から掛ける。干子、花穂をあしらう。

◎止 梶 ▽止椀は、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。

▽釜焼き筍ご飯は、筍を小さい賽の目に庖丁して含めておき、釜焼きの筍ご飯を炊く。

▽桜鰯山椒焼は、桜鰯を上身とし、庖丁して幽庵地に浸け、山椒焼とする。

▽春キヤベツ塩麹漬は、春キヤベツを一口大に庖丁し、ラディッシュスライス、鷹の爪輪切りを入れ、塩麹をキヤベツの約五〇七%程の量入れ、よく揉み、重石をして一晩おく。

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醤油少々で味を調えて含め煮する。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レマで泡にして上から掛ける。干子、花穂をあしらう。