

菊の露

師範 東京調理師振興会 老川 喜三（日本橋 伊勢定本店）

酒肴

食前酒
菊酒
大取り毛蟹酒
鮭子餡
本三つ葉
金子海鼠腸蒸し
あられ宇土
鼈甲餡
もぐさ生姜
穴子湯葉付焼
おから
北寄貝焼霜
白酢和え
唐墨
鰻肝胡桃酢
餅銀杏

椀

身巻甘鯛
紐椎茸
敷蕪菜
苳取菜
長松葉柚子

造り

巻海老
檸檬
鰻笹焼
実山椒
初霜小鰭
煎り卵の花

焼物

真名鰹紙焼
牛肉昆布
焼松茸

煮物

海老芋含ませ
錦秋餡、貝柱
喉黒葛煮
擬製豆腐
青菜

◎酒肴 ▽食前酒・菊酒は、純米酒一升に菊花一〇輪ほどを摘み入れ、八〇℃で一時間蒸留する。 蘭引きした菊花酒に日本酒を割り込む。

▽大取り毛蟹は、毛蟹は塩茹でとし、大きくほぐす。土佐漬のイクラを裏漉しにかけ、卵黄とつないで半練とし、餡を先の毛蟹に掛けます

▽金子海鼠腸蒸しは、金子を水にてもどし、蕪と共に柔らかく煮とする。薄い醤油八方にて含ませる。金子を庖丁して器に決め、海鼠腸をのせ、サツと蒸す。

▽穴子湯葉付焼は、穴子を薄口八方にてサツと含めた後、気揚げとし、花山椒塩漬を入れた海老擂り身を薄く付け、湯葉にて巻き上げ、付焼きとする。

▽おからは、太白油にて鴨の脂を引き出し、後、具材を加え、おからを入れ、煮詰めていく。

▽北寄貝焼霜菊花酢和えは、北寄貝の剥き身を醤油洗いし、強火の炭火にて炙り、庖丁する。豆乳クリムにえごま油を合わせ、酢橘を絞る。

▽唐墨は、新鮮な唐墨を求め、筋を外し、真空袋に決め、ホワイトリカーを入れ、九五%の真空引きにする。時間をおいて、二、三回繰り返し、六〜八時間塩漬とした後、干し上げる。

▽鰻肝胡桃酢は、鰻肝を白焼とし、鰻たれを沸かし、肝焼をサツと煮る。

銀杏は、餅銀杏にし、小麦粉を付け、揚げる。胡桃をペーストにし、柑橘で酸気を取り、塩、黍で味を調える。

◎椀 ▽身巻甘鯛は、甘鯛を三枚に卸し、塩をあてて洗い、切り出す。生身を糲薯地とし、付け板にて甘鯛の周りに薄く付け、蒸し上げる。

紐椎茸は、大振りの生椎茸を重ね、桂に剥く。

◎造り ▽巻海老は、ぐる剥きとし、背割りにして高めの油にて生揚げとする。後、酒盗を酒で煮溶かし、た地、えごま油、酢橘、檸檬、かぼすを合わせる。

▽鰻笹焼は、鰻を裂き、串打ちした後、蒸し上げ、一遍醤油にて焼き、笹にくるみ、香焼とする。

▽初霜小鰭は、小鰭を開き、強めに塩を五〇分間し、割り込みの昆布酢に漬け込み、水一、穀物酢二、砂糖一にて裏表七分くらい漬け込む。

◎焼物 ▽真名鰹紙焼は、真名鰹を三枚に卸し、塩をあてて洗い、三同割に漬け込み、掛焼とする。

▽牛肉昆布は、牛のうちも肉を求め、塩を振り、表面を焼き付け、昆布、大蒜、鷹の爪と共に真空にかけ、湯煎にて芯温六三℃、三〇分で仕上げる。

◎煮物 ▽海老芋含ませは、海老芋を鰹節にて挟み込み、ゆつくりと含ませる。

▽喉黒葛煮は、喉黒を三枚に卸し、薄塩をあて、泣かせる。いわいそにて結び、炊き上げる。

▽擬製豆腐は、木綿豆腐を裏漉しし、一割の生身を繋ぎ、大和芋を繋ぐ。新銀杏、人参、鞘などの野菜を含ませ、合せる。付板に付け、柵に取り、油に落し上げる。醤油の利いた出汁にて含ませる。

酢の物

香 り 桜 肉
空 芯 菜、黄 菰
香 り 大 和 肉
水 菜、菊 花
し の 豆 腐
三 種 柑 橘 酢

揚 物

名 残 鮎 二 身 揚
薇 黄 身 揚
黒 豆 搔 揚
水 雲 塩

食 事

生 姜 ご 飯
鰻 有 馬 煮
木 の 芽 塩 漬
赤 だ し
芝 漬
重 ね 昆 布

甘 味

果 物 蒸 し 羊 羹
浮 島
紫 高 梅 初
南 高 梅 初
小 苧 蒻
蒻 蒻
葡 萄 黄 身 餅
水 氷 餅

◎酢の物 ▽香り桜肉は、ふたえごを全体量の二・五%の塩を馴染ませ、脱水シートにて二日間脱水し、煮切り酒八、醤油一、生姜、大蒜、鷹の爪に漬け、真空にして芯温設定五二〜五四℃で四五分加熱する。

▽香り大和肉は、鯨肉も同様な製法で仕上げる。鮮度や部位などにより温度、時間を調整する。

◎揚 物 ▽名残鮎二身揚は、鮎を三枚に卸し、酒塩に浸け、かるく干し、蒲鉾に子うるかを合わせ、二身に付ける。蓼の葉を叩き、白扇衣に入れ、揚衣とする。

▽薇黄身揚は、干薇を玉にて一晚もどした後、味噌汁にて柔らかか煮にかけ。薄口八方にて含ませる。後、黄身衣にて揚げる。

▽黒豆搔揚は、黒豆をもどし、吸地に隠し甘を入れ、含ませ、搔揚とする。

◎食 事 ▽生姜ご飯は、生姜を庖丁し、かるくあおつて気上げとし、塩をあて、炊き込みご飯とする。

▽鰻有馬煮は、鰻を裂き、串打ちした後、白焼をかけ、うなだれにて地焼とする。庖丁した後、うなだれにて炊き上げる。

◎甘 味 ▽果物蒸し羊羹は、白餡に小麦粉をふるい、黍糖、豆乳を混ぜ合せ、蒸し上げる。

▽浮島は、上新粉、薄力粉、グラニュー糖、和三盆、塩、抹茶をふるいにかける。白餡、卵黄を混ぜ、先の物と合わせた後、メレンゲと合わせ、金時豆を入れて蒸し上げる。

▽紫菊は、白玉粉、水を合わせ。白餡を加え、鍋にて練る。紫芋を加え、色づけする。芯は黒漉し餡とする。

▽南高梅初霜は、南高梅を黍糖と同割で浸け込み、蜜を上げる。適当な甘さをとり、寒天で練り、切り出した後、乾燥させる。

▽小芋は、白餡、薄力粉を合わせて一五分蒸し、黒漉し餡を包み、小芋に見立てる。

▽蒻蒻は、良質の蒻蒻に鹿の子に庖丁を入れ、油にて一時間ほど焼き上げた後、含ませ、煮上げる。

▽葡萄黄身餡は、卵黄、グラニュー糖を混ぜ合せ、湯煎にて泡立てる。グレープフルーツを絞り、マスカットに鑄込み、寒天を掛ける。

南高梅初霜
南高梅蜜……………200g
粉寒天……………8g
グラニュー糖…350g

小芋
白餡……………250g
薄力粉……………30g
黒漉し餡……………240g
シナモンパウダー適量

葡萄黄身餡
卵黄……………3 個
グラニュー糖…70g
塩、グレープフルーツ適量

酒 肴
菊酒
純米酒……………1 升
菊花……………10 輪

北寄貝焼霜菊花酢和え
菊花酢
豆乳クリーム…1
土佐酢……………2
酢橘少々

造 り
初霜小鱈
漬酢
水……………1
穀物酢……………2
砂糖……………1

酢の物
香 り 桜 肉
漬地
煮切り酒……………8
醤油……………1
生姜、大蒜、鷹の爪適量

甘 味
果物蒸し羊羹
白餡……………100g
小麦粉……………10g
豆乳……………20 cc
黍砂糖……………10g
浮島
白餡……………250g
卵白……………2 個分
卵黄……………2 個分
グラニュー糖…25g
和三盆……………10g
上新粉……………15g
薄力粉……………15g
抹茶、金時豆各適量
紫菊
白餡……………200g
白玉粉……………10g
水……………20g
紫芋適量

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ますので、ぜひお友達登録お願いします！

協 賛

ヤマサ醤油株式会社
成 実 漆 器 店
キッコーマン食品株式会社