

水無月の茶席風料理

師範 関西調理師大京会

門脇 俊哉

（麻布・麻布かどわき）

向付	鮎塩蒸し 胡麻豆腐 車海老 丹波黒豆 海葡萄	汁	袱紗仕立 （ジュレ風） 汲み湯葉 花山椒	坪々	板くらげ酒盗和え	飯	蓮の実ご飯	油物	花ズッキーニ・帆立糲薯 鮫肝鑄込み 山椒塩	生もの	障泥烏賊酒煎り 白ダツ紫蘇和え 唐寿美香煎 鰯炙り霜 糸瓜、諸胡瓜 水前寺海苔 梅ポン酢 山葵卸し 花穂	焼物八寸	伊勢海老葛打焼 親子和え 水茄子、白子餡 夏トリユフ 蚕豆揚焼 山桃
----	------------------------------------	---	-------------------------------	----	----------	---	-------	----	-----------------------------	-----	--	------	---

◎向付

▽敷青柚子味噌は、玉味噌に玉素一割を加え、搗り胡麻を適量加える。
▽胡麻豆腐は、作り、小角に切る。
▽車海老は、背開きとし、酒煎りとする。

◎汁

▽袱紗仕立（ジュレ風）は、桜味噌に白味噌を一割ほど加え、当り胡麻少々にて合せ味噌を作り、ゼラチンにてジュレとする。
花山椒は、茹でて、出汁に昆布茶、太白油を少々加えた浸し汁に浸ける。

◎坪々

▽板くらげ酒盗和えは、板くらげを塩抜きし、小角に切り、九〇℃の湯にて霜降りとする。酒盗を酒にて煮溶かし、卵黄にて湯煎にかけ、酒盗クリームとして、先のくらげと和える。

◎飯

▽蓮の実ご飯は、蓮の実を一晚炊飯器の保温状態でもどし、薄蜜にて一時間蒸し煮とする。炊き立ての白飯は、藻塩を少々振る。

◎油物

▽花ズッキーニ・帆立糲薯鮫肝鑄込みは、花の部分に帆立糲薯を加え、中に鮫肝塩蒸しを鑄込む。後、片栗粉を付け、薄衣にて揚げる。半分に切り、山椒塩を振り、提供する。

◎生もの

▽障泥烏賊酒煎りは、障泥烏賊を上身とし、庖丁目を入れて酒煎りとする。
▽白ダツ紫蘇和えは、白ダツを掃除し、酢水に浸け、茹でる。後、白八方出汁にて二度漬する。青紫蘇は、繊切りして水にさらし、先の白ダツに太白油を少々加え、和える。
▽鰯炙り霜は、鰯を上身とし、へぎ造りとして生きている間に天火にてサツと炙る。後、冷風にて冷ます。

糸瓜は、常の通り下処理し、昆布茶にてかるく味つけする。
梅ポン酢、山葵卸しにて提供する。

◎焼物八寸

▽伊勢海老葛打焼親子和えは、伊勢海老を上身とし、塩をする。後、葛粉を打ち、卵白を少々加え、ボウルにて合わせて半生に茹で、氷水に落とす。伊勢海老の外子は、酒煎りとし、喰い味をつける。先の伊勢海老を出がけにフライパンに太白油を引いて炒め、上りに先の外子と和える。
水茄子は、程よく切り、薄口八方にて炊く。後、片栗粉を付け、フライパンにて焼く。
胡麻河豚の白子にて白子餡を作り、夏トリユフを添える。
蚕豆揚焼は、蚕豆を薄蜜にて直炊きとし、急冷する。出がけに薄衣にて揚げ、バーナーにて炙る。

※分量については、当日門脇先生
からご説明があります。

強 肴
蓴菜・素麺
蕎麦の実
もぐさ新生姜

焚き合せ
新蓮根金平
赤青万願寺揚浸し
蛸味噌漬鎧焼
叩きオクラ
青 柚 子

食 事
牛舌炊き込み御飯
生雲丹添え
出 汁 醬 油

◎強 肴
▽蓴菜・素麺は、太めの素麺を茹でて器に盛り、上から汁洗いした蓴菜を盛り、やや濃いめの素麺汁を張る。蕎麦の実を揚げた物を散らし、生姜を添える。

◎焚き合せ
▽新蓮根金平は、新蓮根を薄く切り、水にてさらす。後、太白胡麻油にて炒め、酒、味醂少々、白醤油にて味を調え、上りに黒七味を加える。
▽赤青万願寺揚浸しは、万願寺を程よく切り、油にて揚げ、バーナーにて炙る。後、美味出汁に揚しらすを入れた汁に三時間程度浸ける。
▽蛸味噌漬鎧焼は、水蛸を上身とし、深く庖丁目を入れ、高温の油を掛けて油通しとする。後、酒粕を利かせた味噌床に一日漬け込み、出がけに天火にて焼き、叩きオクラを添える。

◎食 事
▽牛舌炊き込み御飯生雲丹添えは、牛舌を上身とし、酒二割、出汁昆布、葱、生姜と共に柔らかくもどし、喰い味をつける。後、冷めたら、小角に切る。先のもどし汁を出汁にて割り、さらに味を調え、その汁にて土鍋にてご飯を炊く。上りに黄韭、先の牛舌を入れて蒸らす。茶碗に盛り、生雲丹をのせ、出汁醤油を掛けて提供する。

協
賛

ヤマサ醤油株式会社
株式会社ハイジエニックス

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発信していきたいと思っておりますので、ぜひお友達登録お願いします！