

おでん料理 和三段重

おでんかき

【一の重】

丹波黒豆の甘露

国産の丹波黒大豆を和三盆糖・上白糖でふつくと煮含めました。

さけといくらの粕漬

北欧産のサーモントラウトをうす造りにして、北海道産いくら、米糍などと和えました。

切干漬

切干大根を、数の子・昆布・白胡椒で和え、醤油・みりん・清酒などに漬け込みました。

塩いくら

北海道沿岸で漁獲される新鮮な秋鮭の卵を、丁寧にはぐし、塩漬にしました。

鱈の親子漬

北海道産助宗鱈の身に、鱈の子・生姜・昆布を合わせ、甘酢に漬け込みました。

【二の重】

キングサーモン塩漬(焼物)

カナダ産のキングサーモンを、手塩にかけて漬け込み、熟成させて焼き上げました。

帆立貝柱の照焼

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を醤油・みりん・清酒に漬け込み照焼にしました。

銀鱈粕漬(焼物)

アラスカ産の銀鱈を塩漬にして、みりんを加えた酒粕に漬け込み焼き上げました。

焼きぶりの白醤油漬

豊後水道の荒波で育った大分県産ぶりを切り身にして焼き上げ、香味豊かな白醤油などに漬け込み、しっとりとした味わいに仕上げました。

【三の重】

海老しんじょう

加島屋特製の海老しんじょうを香ばしく揚げました。

茶豆蒲鉾

新潟県産茶豆枝豆を良質なすり身に練り込み、色よく蒸し上げた加島屋特製の蒲鉾です。

にしんの昆布巻

北海道産の身欠にしんを昆布で巻き、醤油・上白糖・清酒・みりんを煮込みました。

海老の酒蒸し

ニールカレドニア産の「天使の海老」を酒蒸しにしました。

味付数の子

カナダ太平洋側で漁獲される新鮮な鱈の卵を数の子に作り上げ、白醤油と鰹昆布だしに漬け込みました。

粒うに

北海道礼文島産の「えぞばふうに」を、素材の味を大切に塩と醤油で作り上げました。このわた

国産ナマコの腸を塩漬にし、熟成しました。からすみ

長崎・高野屋のからすみです。

和栗の渋皮煮と栗餡

小布施・桜井甘精堂の栗の渋皮煮と栗餡です。

若桃甘露煮

国産桃の幼果を香り良く程よい甘さの甘露煮に仕上げました。

笹巻くるみ

甘さを控えめにした、くるみの甘露煮です。

さけ茶漬

脂の乗ったキングサーモンを、手塩にかけて漬け込み、長期熟成させ、丁寧な焼き上げて手作業ではぐしました。

牡蠣の照焼

瀬戸内海で育まれた大粒の牡蠣を、醤油・みりん・清酒に漬け込み照焼にしました。

キングサーモン粘鹿漬(焼物)

カナダ産のキングサーモンを、白醤油・みりん・清酒などに漬け込み焼き上げました。

貝柱のうま煮

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を、清酒・醤油・みりんを柔らかく煮含めました。

煮鮑

国産の「えぞあわび」を歯ごたえのよい煮貝に仕上げました。

真蛸の梅酢漬

真蛸を梅酢に漬けてすっきりと仕上げました。

いか松笠焼

紋甲いかを松笠切りにして柔らかく焼き上げました。

金柑甘露煮

国産金柑を蜜煮にし、程よい甘さに仕上げました。

野菜煮物

菜の花の水煮と人参・椎茸の旨煮です。