

おせら料理 和二段重

おせら料理

【一の重】

丹波黒豆の甘煮

国産の丹波黒大豆を和三盆糖・上白糖でふくらと煮含めました。

さけといくらの糍漬

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。

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。

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。

味付数の子

カナダ太平洋側で漁獲される新鮮な鯨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。

切干漬

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

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。

栗きんとん

和果の甘露煮と焼き芋餡を合わせました。

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。

【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。

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。

キングサーモン祐庵漬(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、丁寧に

焼き上げました。

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・みりんで煮込みました。

海老の酒蒸し

ニューカレドニア産の「天使の海老」を酒蒸しにしました。

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・みりんで柔らかく煮含めました。

煮鮑

国産の「えぞあわび」を歯ごたえの良い煮貝に仕上げました。

笹巻くるみ

甘さを控えめにした、くるみの甘露煮です。

野菜煮物

菜の花の水煮と人参・椎茸の旨煮です。