文月の段

味の探求

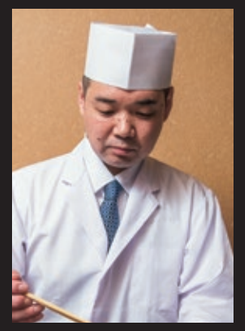
国内外で認められる日本料理の価値を伝える

日本料理は単なる料理でなく、芸術作品。
和食への関心が国内外で高まっている中、
一人でも多くの方にその価値を
実感していただくために、
さらにレベルの高い日本料理を発信していきます。

今月の料理人

京湯元 ハトヤ瑞鳳閣
統括料理長
長島 良一

日本料理 十方
料理長
徳永 祐樹



旅館 清少納言
料理長
黒﨑 譲治

七月は祇園祭や天神祭と鱧は
欠かせない食材であり、
その鱧と七夕に因んだ料理を
酢の物で表現しました。

七夕月の酢の物

鱧焼霜
七夕夏野菜
マイクロトマト
胡瓜酢
花穂

‖京都府‖
京湯元 ハトヤ瑞鳳閣
統括料理長
長島 良一

〒600-8234
京都市下京区西洞院通
塩小路下ル南不動堂町802
TEL:075-361-8108

作り方は
こちらから

鰻を白焼きにし、アクセントで納豆を忍ばせ、
季節の七夕をイメージして作りました。

七夕の酢の物

鰻奉書巻き
二色パプリカ
オクラ
山椒酢ジュレ

‖大阪府‖
日本料理 十方
料理長
徳永 祐樹

〒542-0086
大阪府大阪市中央区西心斎橋2-4-14
オーシャンドライブII 2F
TEL:06-6212-0086

作り方は
こちらから

暑い夏に清涼感を味わって頂ける
酢の物にしました。

文月、暑気払いの酢の物

天子養老巻
笹ズッキーニ
芋茎酒盗漬
短冊パプリカ
穂紫蘇
赤紫蘇霙酢

‖三重県‖
旅館 清少納言
料理長
黒﨑 譲治

〒514-1251
三重県津市榊原町6010
TEL:059-252-0048

作り方は
こちらから