

皐月の段

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



料理長
はれや別邸
吉田 岳人



千里阪急ホテル
料飲事業本部
料飲戦略部 調理戦略
専任シェフ
小野省一



アオアヲナルリゾート
調理長
小濱 良夫



初夏から夏にかけて旬な、いささを、
造り、煮つけ、焼物でも旨いが、熟成させた
いささを酢の物で、胡麻酢と酢味噌を合わせた
利休酢味噌で、旨味とコクのある酢の物になる。

五月の酢の物 はれや別邸

薫風香る旬の魚いささと野菜を
利休酢味噌で
熟成いさき 露 独活の枕木
彩り花茗荷 土佐酢ジェル
利休酢味噌



大阪府
はれや別邸
料理長
吉田 岳人

〒530-0002
大阪府大阪市北区曾根崎
新地1-5-21
松木興産ビル5階
TEL:06-6341-8089

作り方は
こちらから





お茶の季節、抹茶を使い初夏を感じる
酢の物を考えてみました。

皐月の酢の物

鱈生鰯
筍 独活 うるい
こごみ 苺
抹茶ドレッシング



大阪府
千里阪急ホテル
料飲事業本部
料飲戦略部
調理戦略 専任シェフ
小野 省一

〒560-0082
大阪府豊中市新千里東町2-1
TEL:06-6871-8412

作り方は
こちらから



瀬戸内雌の渡り蟹の産卵前に
内子と外子を使い砵巻き酢の物にしてみました。

新緑鳴門 皐月の酢の物

渡り蟹砵巻
アスパラ
一寸豆
木の芽
若布酢



徳島県
アオアヲナルトリゾート
調理長
小濱 良夫

〒772-0053
徳島県鳴門市鳴門町
土佐泊浦字大毛16-45
TEL:088-687-2580

作り方は
こちらから

