



おしながき

前菜 牡蛎しぐれ煮

常節煮

自家製胡麻豆腐

刺身 鮪赤身 平目 甘海老

焼物 自家製鯖一夜干

揚物 白身魚の唐揚げ

煮物 秋刀魚と茄子のオランダ煮

食事 焼きおにぎり鯛茶漬け

デザート

【オランダ煮】

江戸時代に、長崎の出島におりたったオランダ人から聞き伝わった料理とされています。食材を油で揚げたもしくは炒めた後、醤油、みりん、日本酒、出汁などを合わせて作る煮汁にトウガラシを加えて煮た料理で、油で揚げた後に煮ることで食材の外側と内側で異なる食感が発生する点が特徴です。



鯛茶漬け



オランダ煮



鯖一夜干し



刺身



前菜

【焼きおにぎり鯛茶漬け】

焼きおにぎりにと醤油に浸した鯛の出汁茶漬けです。



唐揚げ