



パーティーシーズン到来！
渾身のオリジナルメニューで、「お・も・て・な・し」極めます！

牡蠣しゃぶ

(材料 3~4人分)

牡蠣(加熱用)	2~3パック
レタス	1~2玉
えのき	大個
ねぎ	2本
マロニー	適量
酒	100cc
水	適量

【たれ】	
ポン酢	適量
バター	//
黒胡椒	//



- レタスは1枚ずつ剥がして水に放してパリッとさせる。えのきは軸を落としてほぐす。ねぎは斜め切り。
- 牡蠣は塩をもみ、きれいに洗う。
- 鍋に酒を入れて沸騰させてアルコールを飛ばす。水を適量いれて沸騰させる。
- たれは、ポン酢にバターを適量入れて、野菜、牡蠣をしゃぶしゃぶして、黒胡椒をガリガリかけて、いただきます。



スモークサーモンの生春巻き

(材料 4人分)

ライスペーパー	(大) 8枚
スモークサーモン	8切れ
	(100g)
グリーンカール	4枚
水菜	1/4束
ホワイトセロリ	1束
春雨(戻したもの)	適量
フレッシュザーサイ	適量
ケツパー(お好みで)	適宜

【ホースラディッシュソース】	
S&Bホースラディッシュ	1本
砂糖	小さじ1/4
ディジョンマスタード	小さじ1
白ワインビネガー	小さじ1
生クリーム(35%)	80cc

ホースラディッシュソースはローストビーフ等、いろいろな料理に活用できます。



- グリーンカールは半分にちぎる。水菜とホワイトセロリは10cm程の長さに切り揃える。
- スモークサーモンは縦半分に切る。フレッシュザーサイは7mm角の棒状に切る。春雨は水で戻しておく。
- ホースラディッシュソースを作る。ボウルに生クリームを入れ、ふわっと軽く6分立てにホイップして、その他の材料を全てまぜあわせる。
- 生春巻きを作る
まな板の上に固く絞ったフキンを置き、水を入れたボウルの中にライスペーパーをしっかりくぐらせ、フキンの上に置き、水気をふき取る。
- 具材をライスペーパーの上半分に、グリーンカール、水菜、セロリ、戻した春雨(約10g)、ザーサイ(2~3本)、サーモン(1枚分)、ケツパーの順番にかさねて置く。ライスペーパーの下半分を折って重ね、中心を軸にして扇状に端からきつめに巻く。残りも同様に巻く。
- お皿に並べてラディッシュソースを添えて、めしあがれ♪

焼き蟹のバルサミコ酢がけ

(材料 4人分)

タラバ蟹(銅用)	1パック
バルサミコ酢	大さじ1
A (EXVオリーブオイル)	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
黒胡椒	適量

バゲットを添えて
ワインのおつまみにも
どうぞ♪



- タラバ蟹は冷蔵庫で自然解凍しておく。蟹の足は縦半分、身がみえるように包丁で切る。
- コンロに焼き網をおき、蟹の身を上にして置き、火にかける。身が温まり、磯のいい匂いがして、少し焼き色がつく位まで焼く。
- Aを混ぜて焼き蟹にかける。黒胡椒もガリガリふっていただきます。



酒粕のブリュレ

(材料 6cmココット - 6個分)

酒粕	30g
牛乳	100cc
卵黄	4個分
グラニュー糖	40g
生クリーム(47%)	200g
砂糖(あればカソナード)	適宜

下準備

酒粕は牛乳に30分以上漬けて、柔らかくして、溶き混ぜておく。オーブンは150℃に予熱しておく。熱湯を沸かしておく。

- ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れて、白っぽくなるまでホイッパーで混ぜる。生クリーム、牛乳+酒粕を混ぜたら、一度濾してから器に流し入れる。
- 容器が入る大きめのバットを用意し、クッキングペーパーを敷き、容器を並べる。
- オーブンの扉を開けて、(2)を天板に乗せてから、熱湯をバットの内側ギリギリまで張る。150℃のオーブンで約30分、湯煎焼きにする。焼き上がりは、表面がかたまり、フルフルするくらいがベスト。
- オーブンから出し、粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
- 食べる直前に、ブリュレの上に砂糖少々をふりかけてバーナーであぶり、キャラメリゼする。バーナーが無い場合は、熱したスプーンをコンロの火であぶり、焼きゴテのように押しつけて焦がす。