



くう 175

篠原恵子

畑の発表会をテーマに、旬の野菜をふんだんに使った『会席風創作料理』です。大方の野菜は有機無農薬・露地栽培の自家製です。春は露のとうや菜花。初夏は玉ねぎや空豆。暑い夏はトマトやすいか。秋には、柿、栗、さつまいも、枝豆と私の好物が実ります。次は大根や長ネギの冬野菜がとれます。(栽培しています)化学調味料等の味に頼らず、自然の恵みをいかした食材の調和を心掛けています。季節ごとの新鮮な野菜のおいしさをぜひ、味わって下さい。



<メニュー例>

- 【先付】 袱紗包み 酢はす 枝豆
味噌ごぼうの白ゴマ和え
柿 豆らくがん
- 【焼物】 鯛の幽庵焼き 菊花かぶ
海老せんべい
- 【蒸し物】 なすの博多蒸し
- 【酢の物】 きゅうりとオクラの二杯酢
とろろ昆布 プチトマト
- 【ご飯】 鯛めし(袖ヶ浦産コシヒカリ)
- 【汁物】 茶巾餅お清仕立て
- 【香の物】 塩漬きゅうり 千枚漬け
- 【デザート】 あん巻きロール