



# Katsurou kitchen

12月14日(土)に第5回目のレストランを行いました。毎年クリスマスメニューは御好評いただいております、予約の段階で完売となりました。たくさんのお客様に御来店いただき、ありがとうございました。

今回のクリスマス特別メニューは初めて挑戦した料理も多かったため試行錯誤しながら準備を進めました。アンケートではたくさん「おいしい」と御感想をいただくことができました。



## CHRISTMAS MENU

### 牛肉の赤ワイン煮

マッシュポテト、クレソン

### 身体を温めるスープ野菜

焼きキャベツ、カボチャ、ペコロス、人参のシャトー、カブ、サツマイモ、柚子

### カリフラワーのムース

ゆり根、オリーブオイル、ブラックペッパー

### 舞茸と小海老のキッシュ風

ホワイトソース、パルメザンチーズ

### オレンジとサーモンのマリネ

ハーブ(セロリシード)、人参、エディブルフラワー

### バニラスフレ ブルーベリーソース添え

### パン

バターロール、フランスパン

メインの牛肉は丁寧に脂身を取る下処理を行いました。赤ワイン、フォンドボー、デミグラスなどで煮込んだ牛肉はスプーンで切れるほど柔らかく仕上がりました。



デザートは初めてスフレをお出ししました。50個以上の卵を使ってメレンゲを作り、一度焼いて冷やしたものにさっぱりとしたブルーベリーソースをかけました。

