

根菜の肉団子白湯鍋



使用野菜

真空調理野菜（れんこん、ごぼう、さつま芋、バターナッツ、金美人参）、山えのき、ベニーナ

葉野菜や薄切り野菜だけが鍋食材ではありません。たっぷりの根菜を白湯スープで頂く鍋をご提案します。

野菜によって加熱時間の違う根菜は手間と時間がかかりますが、真空調理野菜を使用すれば根菜鍋もワンオペレーションで提供できます。れんこん、ごぼう、長芋、さつま芋、バターナッツ、金美人参を真空加熱しそれぞれの持ち味を活かした食感に仕上げました。滋味あふれる根菜を味わってください。鶏団子の中にご飯を忍ばせためいらずのボリュームたっぷりの鍋です。

ベジヌードルのアジアンフォー麺

米麺を使用したアジアン鍋です。人参のツマと大根の細切りを根三つ葉の香りでたっぷりと頂く鍋です。野菜の切り方を変えれば、見た目も食感もガラリと変わり様々な変化も楽しめます。生姜とレモンの角切りも加えさっぱりと仕上げました。サッとくぐらせた細切り野菜は麺代わりにも食べられます。

〆は米麺の細麺で野菜と共に頂くヘルシーアジアン鍋です。



使用野菜
赤辛子水菜 花びら菖、根三つ葉

雑穀オニオンスープ ~北あかりのエスプーマのせ~

使用野菜
北あかり、セロリアック、美人玄米



エスプーマとはスペイン語で泡を意味する言葉です。スペインの人気レストラン「エルブジ」が食品に亜酸化窒素ガスを添加して、空気のように軽い泡料理を作ったことが始まりです。様々な食材をムース状にする調理方法が注目されています。

今回は業務用のエスプーマベースに北あかりのマッシュポテトを入れました。オニオンスープをベースに雑穀やセロリアックを入れ旨みと食感が楽しめるスープにしました。北あかりのエスプーマをのせワンランクアップのスープに仕立てました。

和風リゾット

お米をもっと美味しく、いろいろな調理方法で食べて欲しいとの思いから生まれたメニューです。茶碗蒸しの上にリゾットをのせて、混ぜて食べる新しいリゾットのご提案です。リゾットの部分はお米にこんにゃくライス、れんこんを混ぜたヘルシーなリゾット。

こんにゃくのプチプチにれんこんのシャキシャキをプラスし食感も楽しめます。トッピングにはピリッと辛いわさび菜でアクセントをつけました。

使用野菜

れんこん、わさび菜、こんにゃくライス

