

今月の「シェフのオススメ料理」

2019年4月

- A 飯野農園さんの小江戸産(完熟)トマトを使った「ガーリックトマトスープ」 ¥600
- B 川越市場特選(富山産ホタルイカ)×小江戸産春野菜の「農園風サラダ」～ヨーグルトドレッシング ¥1,000
- C 川越市場特選ズワイガニ×伊産ポルチーニ茸の「クリームアランチーニ」 ¥1,000
～仁村薫さんの小江戸産キヌヒカリ(一等米)で
- D 川越市場特選(小江戸産タケノコ)とフォアグラ・ベーコンの「春ソテー」～スフレマヨネーズソース ¥1,200
- E イタリア最古のチーズ(ペコリーノ)とブラックペッパーの「カーチョエペペ」 ¥1,000
～浅草開化楼さん低加水パスタフレスカ(生パスタ)で
- F 早川さんの小江戸産カブとスモークサーモンの「タルトフランベ」～小江戸地卵を使ったミモザ仕立て ¥1,400
- G 川越市場特選(ズワイガニ&渡り蟹)をたっぷり使った「Wクラブリゾット」 ¥1,800
～仁村薫さんの小江戸産キヌヒカリ(一等米)で
- H NZ産熟成(スプリングラム)の「仔羊ロースト」香草風味～飯野農園さんの小江戸産ブロッコリを添えて ¥2,200
- I 川越いちご園すじのさんの小江戸産(紅ほっぺ)を使った「KLストロベリーパフェ」 ¥1,200



A



B



C



D



E



F



G



H



I