

今月の「シェフのオススメ料理」

2019年5月

- A 彩の国の〈春キャベツ〉と鶏モモ肉を使った具たくさん「チキンスープ」 ¥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 飯野農園さんの〈小江戸産完熟トマト〉と伊産モッツアレラチーズの「アランチャーニ」 ¥800
～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 伊産プロシュートと完熟マンゴーの「タルトフランベ」～ココナッツとスイートチリの香り ¥1,300
- G 牛すじの赤ワイン煮込みで作る濃厚「ビーフリゾット」～仁村薫さんの小江戸産キヌヒカリ(一等米)で ¥1,300
- H 仏産〈バルバリー鴨〉胸肉の「カナルロースト」～ワイルドライス添え ¥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