

食のアカデミーセミナー献立

メニュー	メイン素材	
桜鯛の造り（和食） *醤油の代わりに「煎り酒」を使用	桜鯛	buffetコーナー
桜鯛の塩釜焼き（和食） *ヤマトタチバナの葉を使用	桜鯛	buffetコーナー
浅利貝とあおさのりのマリニエール（洋食）	浅利・あおさのり	buffetコーナー
桜扇貝の香草焼き（洋食）	桜扇貝	buffetコーナー
伊勢鶏のハーブ揚げ（洋食）	伊勢鶏	buffetコーナー
ヤマトタチバナのデザート（洋食）	ヤマトタチバナ	buffetコーナー
小女子のエスカベッシュ（洋食）	小女子	各テーブル
ワカメと海水のジュレ（洋食）	ワカメ	各テーブル
シラスと春キャベツのペペロンチーノ風（洋食）	シラス	各テーブル
蛸の柔ら煮（和食） *答志島の蛸は伊勢エビが餌	地たこ	各テーブル
パン・コーヒー		

白ワイン：サントリー 甲州 2012

赤ワイン：サントリー マスカットベリーA 2011

*「煎り酒」：江戸時代に用いられていた日本の古い調味料で、
日本酒に梅干を入れて煮詰めたもの