

清明虹初見 夢輝く



料理研究家
比呂武
恵比寿亭
(埼玉県上尾市)

うちは三代目うなぎ割烹と銘打っていますように、鰻がメインでしたが、鰻の高騰や商品の慢性化などもあって売上が落ち込んできたので、食材の吟味・产地から商品数を多く取り揃え、季節や野菜、魚、肉とお客様に解りやすい内容にして料理に力を入れてきました結果、徐々に売上が上がつてきました。老舗というスタンスの営業を、より高度な料理、サービスのある店舗を目指しています。

コースは六種類あって、各コース価格に応じて三クラスに分かれ、鰻が入らないコースもあります。なかでも、恵比寿亭メインコースではメインディッシュの強肴は、一クラス一〇品の中から選べるプリフィックコースとしており、三〇種用意しています。

今月からオーダーメイドコースを提案してみた。これは平日限定ですが、予算はいくらくか、宴席の目的は、食事が酒席か、品数の構成、ボリューム、味付の濃淡、メインは肉・魚・野菜・鰻か、好きな料理は嫌いな食材は、メンバー・年齢構成などを予め伺い、打ち合わせを行い、お客様のわがままに応えられるオリジナルなコースで差別化を図ります。

先付(和の心)	蕨お浸し
すっぽん豆腐	アスピラ酢取り
深谷葱・赤葱	天・海苔酢
分葱お浸し	
鰻豆腐	
牛蒡深煎り	近江蒟蒻炒め煮
粉節和え	高野豆腐
葱のポタージュ	南瓜酒蒸し
桜京芋、千石豆	人参ピース蜜煮
揚葱、芽葱	牛蒡漬煮
野菜八寸	カリフラワー
うるい	あちやら
なめ茸あん	ブロッコリー
蕗味噌	若唐焼浸し

- ・すっぽん豆腐は、すっぽんを下処理し、酒で柔らかくなるまで煮て、身をほぐし、すっぽん出汁と玉子の同割で蒸す。
- ・鰻豆腐は、鰻を卸して焼き、細かく刻み、鰹出汁と玉子の同割で蒸す。喰味は旨出汁。
- ・牛蒡深煎り粉節和えは、七味、胡麻といっしょに出汁をとった後、削り節でつくる。
- ・野菜八寸は、季節の山里のものを五味・五色・五法で調理する。



焼物(眞の想)

鰻二身焼
(蒲焼)

台・丸茄子黒焼
実・刻み山葵漬

台・丸茄子付焼
季節の焼野菜



- ・鰻二身焼は、なます、鰻を卸して生身とし、鰻は源平焼とする。
- ・蒲焼の方には、なますと鰻のすり身、クリームチーズ、ゴーダチーズの角切りを混ぜ、抱かせて焼く。
- ・白焼の方は、なますと鰻のすり身、山葵漬を混ぜ合わせ、抱かせて焼く。
- ・季節の焼野菜は、なるべく自然が残るように調理して提供する。



煮物(沙の時)
春子鯛桜花煮
口・桜花塩漬
結び若布
桜おねば



- ・春子鯛桜花煮は、春子鯛を卸し姿煮蒸しとする、おからを滑らかになるまで水漉しして桜花の塩漬の塩分で塩味を調べて調理し、香り、色を着ける。
- ・生湯葉で鯛の上身、おから、蟹、帆立、海老を巻いて低温の油で揚げ、後、八方出汁で煮て、背開きした春子鯛にもどす。
- ・桜おねばは、柔らかめのおねばをつくり、盛り付けに敷く。



二階大広間



一階テーブル席