



雪下から
大地の香り

箸 剥
茹土佐煮
葉味噌添え
擬宝珠白煮
寒鰯根草碧煮
共箸割
滑胡麻豆腐

曙の星に香る
洋菜

(キューブ盛り)
あんぽ柿
乾酪寄せ
紫芋水晶
栗金団
鴨ロース曙焼
鶏身糲薯
海鼠酢
ローズビーフ



朝焼けに香る
椀

丸
丹波しめじ
焼餅
焼内
玉子添え
庄内葱

静寂な海に
旬 香る

(爛漫盛り)
帆立貝
金目鯛
平鮎
本黒
喉山
季節野菜





町さきに蒼く香る
楊

温かい家族の和に香る
炊

赤茄子金盛り
銀鱈・山菜
冷製揚

福春寒煮
天・芽葱



室からのなつかしく変わらぬ香り

青

牡蠣、海老
根菜、色々
味々

炭

夕焼けの風が香る

白身魚
にんじん焼
目張、小鯛
竹、麦、魚
赤伊佐木

曹焼蓮
柑橘ジュレ
根以



（タイトル）

武田 博行

（鮮魚鮮菜 鯛縁）



箸	割	土佐煮	葉味噌添え	擬宝珠白煮	寒縮波稜草碧煮	共箸割	滑胡麻豆腐	洋菜	（キューブ盛り）	あんぽ柿	乾酪寄せ	紫芋水晶	栗金団	鴨ロース曙焼	鶏黄身糲薯	ローストビーフ
海鼠	丸	丹波しめじ	焼餅	焼葱	庄内浅葱	玉子添え	帆立貝	金目鯛	平目	本黒鮪	喉菜	山葵	季節野菜	揚	銀鱈・山菜	冷製揚

炊	福春寒煮	天・芽葱	牡蠣播流し蒸し	牡蠣・海老根菜色々	青味	白身魚	にんびん焼	目張、小鯛	竹麦魚	炭	真	雲丹ごはん	赤出汁	蟹、菜花	恵	ゆず葛切り	季節の果実
赤伊佐木	曹蓮根	焼若布	柑橘ジュレ	雲丹ごはん	赤出汁	蟹、菜花	ゆず葛切り	季節の果実									

当店の立地条件は官庁関係や文教地区なので近隣には同業者もほとんどいないようなところで、一言で言えば坂戸は東京のベッドタウンで、市の郊外は一般的には「ダサイたま」なんて言われているような畑が広がっているところですが、当店の場合は、多彩たま、ということ、そこで収穫されている野菜を取り入れて、一品必ず地場産野菜とミックスするかたちで、埼玉を代表するような料理に仕上げています。そうすることでお客様とコミュニケーションがとれるような料理を提供しています。

いま坂戸市市民生活課が推進している葉酸プロジェクトでは、葉酸を多く含む野菜を使った料理を普及させたいと、私も依頼されて料理教室の講師を担当しています関係で、小鉢十品（うち野菜系七品に魚・肉系三品）の「こころ」一、二〇〇円に、メイン二品（刺身、肉系前菜）と小鉢八品の「遊膳」一、八〇〇円、ともに茶碗蒸し付きで、調味料も無添加にこだわ身体に優しい料理を提供して女性客に好評を得ています。やはり、料理人も郷には入ったら郷に従えて、地域に根付くことで色々な場面が見えてきますので、その辺も料理に取り入れていくこともお店の繁栄にも繋がるのではないのでしょうか。

今日の献立には、河豚やスッポンを使っていますのは、そういう食材に馴染みが薄い土地柄のようです、ちよつとずつそういう食材を入れた料理を組み込んでいく献立づくりにもしています。本来スッポンでしたら、身をばぐして玉子豆腐で寄せたりして召上がっていたら、次は丸の単体でとか、河豚のコースを食べてみたいと思われるような献立づくりもしています。

私の経験では、料理屋さんですと料理人の料理づ

肉の上に表面が平らになるように塗り込んで蒸し固め、仕上げにトリュフ細かく刻んだゼリーをコーティングして冷蔵庫で冷やす。

▽ローストビーフ、海鼠酢は説明を略す。以上の料理は、一口より少量の小角に切り揃えて供す。

◎丸 〓丸丸は、すっぽんをばらして酒と薄口醤油だけで味を調えた出汁で供す。

〓好みで、この時季ならではのほどよい硬さの卵を加えて供す。

◎旬 〓燗漫盛りは、五点盛りにして華やかさを感じたせて、彩りの良い季節野菜とともに春爛漫の様に盛り付ける。

◎揚 〓

◎炊 〓福春寒煮は、河豚の上身に黄身はんぺんをからませ、ふつくと煮上げ、季節の野菜餡を掛ける。盛り付けに黒皮、白皮の含ませたものを添え、天に芽葱を盛る。

くりの視点やクセというものを判って、経営者と料理人が歩み寄っているお店が多かったですが、当店の社長は一〇〇％お客様目線ですから、料理人としては少し判りづらいこともありますが、料理人の自己満足に陥らないで一番身近なお客様の声と言いますか、私が勉強させられるような発想が色々あり、儲けよう儲けようばかりの発想ではないので、これからの時代にはこのような経営の発想の方が伸びるのではないのでしょうか。調理場を任されている者としては、半端な仕事をして変な料理を提供できないという緊張感がありますが、楽しく仕事をさせていただいています。

◎箸 〓割 〓路、うるい、菠薐草は色よく茹でて常の通り含ませる。

▽滑胡麻豆腐は、出汁を多めに入れてゆるゆるの柔らかい胡麻豆腐をつくり、崩して添える。

各野菜は、一口目にはそのまま召上がっていた

き、次からは滑胡麻豆腐を付けて召上がっていた

だくようにする。

◎洋 菜 〓あんぽ柿乾酪寄せは、あんぽ柿と同量の生クリームチーズを蒸して合わせる。

▽紫芋水晶は、紫芋を蒸して裏漉しし、少量の酒粕と合わせ、吸い汁でのばしてゼリーで固める。

▽黄パプリカ甘酢ゼリーは、黄パプリカを色よく湯してフードプロセッサーでペースト状にし、甘酢でのばしてゼリーで冷し固める。

▽鴨ロース曙焼は、合鴨のロースを焦げ目がつかないうようにフライパンで焼き、後、チャップ汁で蒸す。

▽鶏黄身糲薯は、生身をバターでのばしたものを鶏

◎肴 〓牡蠣播流し蒸しは、牡蠣を酒蒸しにし叩いて裏漉しし、漉して出汁でのばす。具材の甘藷、人参、牛蒡、石川芋を同じ大きさに切り揃えて甘めの玉子豆腐汁で蒸し、碗に盛り付けて下処理した牡蠣身、海老、青味を加え、山葵餡を掛けて供す。

◎炭 〓白身魚にんびん焼は、それぞれの白身を筒状に庖丁し小骨を抜き塩を振って焼き上げ、熱々の焼き立てを青汁と柑橘系の果汁を合わせたジュレで供す。

◎真 〓雲丹ごはんは、塩雲丹と吸い汁で味を調えたものでご飯を炊き、炊き上がりに生雲丹を入れ、取り分けて供す。

◎恵 〓ゆず葛切りは、柚子葛切りをつくり、柚子釜に一口大ほどの量を入れ、季節の果実を彩りよく盛る。



播磨の名水&うすくちしょうゆ発祥の地：兵庫県たつの市ヒガシマル醤油株式会社

おいしさをずっと、400年。
（東）ヒガシマル醤油



うすくち
淡口ほんのり
四季のいろ
城下町の面影を今も残す
淡口のふるさと、播州龍野。
風の詩を子守歌に
ゆつくりと歳月に磨かれた
ヒガシマルの淡口醤油は
やさしい自然のおいしさ――
春夏秋冬それぞれの味わいを
色美しく引き立てます。