

*

〈アミューズ〉

ワカサギのエスカベシュ エビの甘露煮 とこぶし

〈鯛とカラフル大根のマリネ〉

- 玉ねぎドレッシング いくら -

〈シャルキュトリーとサラダ〉

生ハム パンチェッタ モルタデッラ ルッコラ

〈季節のフルーツ〉

- 里山辺のナイアガラジュレ添え -

〈お肉料理〉

自家製タンシチュー

〈お魚料理〉

シーフードのサフランクリーム煮

鯛 カニ エビ イカ 帆立

〈揚げ物〉

海老の彩り揚げ 紅白揚げ たらの芽

〈炊き合わせ〉

焼き手まり湯葉 結びぜんまい 人参

春雨巾着 菜の花信野田 いんげん

*

僕が料理を作る時、心掛けていることは、“主役が100%”ではなく、

皿にのっているもの“全てが100%”であるということ。

したがって、“皿にのせるものは、全て愛情を持って料理する”

料理にとっては欠かせないことである。

アンテナを張り、新しいことを受け止めることも大事だが、

僕は形だけ、表面的な部分だけで料理が考えられるのではなく、

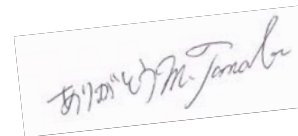
自分というものを持ち、かつ愛情を持って料理を作りたい。

地元の素材をどう取り入れ、どう活かすか

それを考えることは僕にとってのテーマであると思っています。

野菜を中心にうまく表現できてこそ、「ヒカリヤ」の存在が

はつきりしてくるのではないかなと考えております。



扉グループ 統括総料理長

田邊 真宏