

# 私たちが一つ一つ手作り致します



今年の仕込の様子です。  
 写真がへたで  
 すみません～  
 今年も頑張ります！  
 新作にも乞うご期待を～



総料理長  
 鈴木清



いぶりガッコを入れた肉団子



霜降りのプレミアムな黒豚！  
 去年は合せ塩麴に漬けこみ  
 焼きました～（旨い！）



最高ランクA-5の霜降り黒毛和牛  
 海老との相性もバツグン！



大型の太ったサワラです。  
 寒鱈は脂の乗りが最高！



霜降り牛タンは  
 オードブルに～  
 鱈を西京漬けにします～  
 一塩をして水分を取り味を濃縮！



霜降り牛タンは  
 オードブルに～



鱈三五八漬！ハタハタが無い！  
 去年は高かった～（泣）



百合根を一枚一枚桜花に！  
 →桜色にシロップ漬け



山菜にもこだわり！  
 天然の山落を春に採り塩漬け



山菜にもこだわり！  
 箸より太いぜんまい



クロワッサン！  
 店内で焼いています～



塩を戻して薄皮取り！  
 意外と手間がかかります～  
 ぱりぱり触感の数の子



さつま芋を茹でて裏ごしをし  
 丁寧に練り上げきんとんに。  
 甘さ控えめです！



海老の艶煮です。  
 火加減が大事！  
 海老味噌が海老に絡みつく～



カスベの甘露煮。  
 独自の炊き方で  
 柔らかくも味わい深く！



子持ち鮎の甘露煮。  
 焼いてから番茶で茹で臭み取り！



オリジナル珈琲羊羹。  
 JALファーストクラスに  
 6,000個提供した優れもの。  
 腕がつかれる～根気との勝負！

