

私たちが一つ一つ手作り致します



昨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！
 新作にもどうぞ期待を～



総料理長
 鈴木清



*あくまでも昨年の仕込みの様子です。
 今年のおせちには一部入らない場合もございます。



秋田と言えば比内地鶏！
 当店独自の味付けをし炙ります



オリジナル
 【千秋蓮あそび】シリーズ
 久保田城跡お堀の蓮をイメージ！
 いぶりガッコ蓮根柚子マリネ



いぶりガッコ肉団子



マイケルとコラボ！オリジナル
 いぶりガッコチーズフランク



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！
 鱈を酒粕西京漬けにします～
 一塩をして水分を取り味を濃縮！
 「雪の茅舎」酒粕はひと味違います



鮭三五八漬
 微妙な塩加減が大事！

ハタハタが無い！確保をする為に
 秋田県内各漁協の情報を収集～
 去年は獲れないし高価だった(泣)



あやめ卵を使用して袱紗焼き
 黄味を箸で持てる弾力！



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



蝦夷アワビは
 柔らかく酒蒸しに



山菜にもこだわり！
 箸より太いぜんまい



西明寺栗を一個一個剥きます
 クチナシの実を使って金色に炊く



つやつや丹波の黒豆！
 職人の技を魅せます～



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！
 天然の山蕨を春に採り塩漬け



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！



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！



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！



【番外編！】
 朝食のクロワッサンなど
 店内で焼いています～