

北茨城の地から 初冬のお献立

あんこう『どぶ汁』プラン 二〇二一年十二月

『契約農家の無農薬野菜他、野菜、お肉は全て茨城県産を使用。魚介は新鮮な常磐沖の水揚げを中心に、自家製ハーブや果物、お花も全て安心の無農薬栽培です。』

※ お料理は順不同でのご提供になりますことご了承ください。

先出

水蛸とトマトの塩糍漬け

自家製の塩糍とフレッシュなトマトを合せたものに、水蛸漬け込みました。

無農薬で育ったセロリのマリネ

マリネした厚めのセロリに、バルメザンチーズを絡めて。

常磐灘水揚げ日光の空揚

地元水揚げの日光をカラッと揚げました。

茸の時雨煮

旧・七会村の無農薬の茸を時雨煮にしました。

磯つぶ貝の酒煮

つぶ貝を鰹出汁と薄口醤油で炊き上げました。

お造り

常磐沖で水揚げされたよりすぐりの魚介の盛合せ

本日の魚介：かんばち、すずき、鱈、紋甲烏賊

鉢 魚

鮫鱧の共酢和え 昔から北茨城の漁師より受け継がれた逸品です

鮫鱧の身と皮を寄せたものを、肝入り酢味噌でお召し上がり下さい。

肉料理

奥久慈で育ったぶな豚と無農薬野菜のグリル

柔らかく臭みのないぶな豚のもも肉を香ばしく焼き上げ無農薬野菜を添えました。

隠し味に醤油を入れたバルサミコソースと自家製マスタードで、お召し上がり下さい。

本日の野菜：バターナッツ、シャドークイーン、ノーザンルビー、ブロッコリー

鍋 物

北茨城の味覚 あんこう『どぶ汁』

たっぷりの肝が入った郷土鍋。煮込めば煮込むほど濃厚にお召し上がり頂けます。

本日の具材：鮫鱧、白菜、蓮根、大根、葱、春菊、しめじ茸

赤のり、切干し大根、焼き豆腐

御 飯

鮫鱧雑炊 北茨城契約農家・減農薬栽培のこしひかり玄米を使った雑炊

自家製の糠漬（大根・胡瓜・人参）

デザート

自家製酒粕入りチーズケーキ・茨城県産りんごの自家製ミンスミートグリル

※ミンスミート：ドライフルーツを洋酒に漬け込んだものです。

自家源泉 北茨城オーガニック・リゾート

磯原シーサイドホテル 料理長 政井秀勝