

## 旬のフルーツワイン酢和え



<b>【材料】</b> （5人前） 大根・・・1/5本 人参・・・1/4本 塩くらげ・・・20g りんご・・・1/3個 ブドウ・・・15粒 干柿・・・2個 干ブドウ・・・少々	※	<b>〈ワイン酢〉</b> 酢・・・1カップ 出汁・・・1カップ 塩・・・大匙2/3 淡口・・・大匙4 砂糖・・・大匙5 白ワイン・100cc
（※旬のフルーツで良いと思います。）		
<b>〈立塩〉</b> 水、塩・・・適量 昆布・・・10cm		

### 【作り方】

- ① クラゲは流水で半日戻しておく。
- ② ワイン酢を合わせて一沸かしし、冷めたら白ワインを入れる。
- ③ りんご、人参、大根、干柿は拍子木切にし、立塩に漬ける。
- ④ ブドウは半分に切り、種を取る。
- ⑤ 材料をワイン酢に3時間漬ける。

## 筍と帆立の天ぷら



<b>【材料】</b> （4人前） 筍・・・1本 帆立・・・2個 木の芽・・・適量 糠・・・適量 タカの爪・・・適量	<b>〈調味料〉</b> 醤油・・・50cc 酒・・・小匙1 みりん・・・小匙1
<b>〈衣〉</b> 薄力粉	

### 【作り方】

- ① 筍の皮を器にする為に皮を取る。穂先の部分を斜めに切り込みを入れ、鍋に水・糠・タカの爪、筍を入れ40分ほど湯がく。竹串を刺し硬さを見て湯止めをする。皮を剥き、掃除をし下の部分は輪切りに、穂竹の部分は縦割りの一口大に切る。
- ② 帆立は洗い縦半分に切る。
- ③ 筍は醤油に絡める。
- ④ 木の芽は煎り水分を抜いておく。
- ⑤ ③に薄力粉をつけ、高めの温度で揚げる。
- ⑥ 筍の皮を器にして、筍・帆立・筍の順で盛り付け、木の芽を散らす。

## にじますのスマーク



### 【材料】（5人前）

にじます	5尾
〈漬地〉白ブドウジュース	360cc
砂糖	大匙5
塩	小匙4
スマークチップ	少々
はじかみ	5本
〈甘酢〉酢	大匙3
塩	少々
砂糖	大匙1
白ワイン	大匙2
水	大匙1

### 【作り方】

- ① にじますは、内臓を取り、背開きにする。塩をして20分置く。
- ② ①を洗いよく拭き、漬地を合わせたものに2時間漬ける。
- ③ ②をよく拭き、スマークをかける。2～3分行い、そのまま火を消して10分置く。
- ④ ③の魚を色目よくサランマナー等で焼く。
- ⑤ はじかみは、掃除をし湯がいて丘上げし、塩を振って冷ます。
- ⑥ 甘酢を生合わせしたものに漬ける。

## 豆乳チーズ鍋



### 【材料】

豆乳	200cc
白ワイン	100cc
水	100cc
固形ブイヨン	少々
醤油	大匙1
みりん	大匙1/2
塩	小匙1/2
にんにく	1/2片
赤唐辛子	1本
オリーブオイル	少々
ピザ用チーズ	100g
黒胡椒	適宜

### 【鍋の具】

ワイン豚、クレソン、アンディープ  
ほうとう etc

### 【作り方】

- ① 鍋にオリーブオイル、潰したにんにく、赤唐辛子を入れ弱火で温め、香りを出す。
- ② 赤唐辛子を取り除き、白ワイン、水、固形ブイヨンを加え、調味料を入れ味を調べ、豆乳を加えよく混ぜる。
- ③ 食べる直前にチーズを加え、良く混ぜ、好みの具を入れる。器に取り分け、黒胡椒を振る。

## フルーツ寄せ



### 【作り方】

- ① 板ゼラチンを水に浸ける。ワイン・砂糖を鍋に入れ煮切る。煮切れたら板ゼラチンを入れ、溶かし、荒熱が取れたらコアントローを入れる。
- ② 苺はへたを取り縦半分に切る。りんごは皮を剥き、一口大に切り、レモン汁にくぐらせる。グレープフルーツはカルティエにする。メロン、マンゴーは一口大に切る。
- ③ 流し缶にフルーツを色合いよく2段に並べ、①を注ぎ冷蔵庫で固める。
- ④ 卵黄とグラニュー糖とバニラビーンズを混ぜ、湯煎にかける。
- ⑤ 生クリームを④と合わせる。それを漉し、レモン汁を入れる。
- ⑥ ゼリーを流し缶から外し切り、器に⑤のソースをひき、ゼリーをのせる。

### 【材料】 流し缶（縦 20cm×横 17cm）

苺	1パック
りんご	1/2個
メロン	1/2個
マンゴー	1個
グレープフルーツ	1個
〈ワインゼリー〉	
甲州白ワイン	720cc
グラニュー糖	100g
板ゼラチン	25g
コアントロー	40cc
〈ソース〉	
卵黄	5個
グラニュー糖	40g
バニラビーンズ	1/2本
生クリーム	100cc
レモン汁	少々