

銘柄鶏×花かつお節

トッピング



銘柄鶏×花かつお節
銘柄鶏×まぐろ節



猫様オードブル

まぐろと果実と懐石ヨーグルト

[材料]

刺身用まぐろ	12g (1切れ)
キウイ	1/8個
※キウイは真ん中の芯や種の部分は使用しない	
無糖無脂肪ヨーグルト	1g
粉末ゼラチン	1g
お湯	10ml (約80℃)
懐石	25g

[用意するもの]

まぐろのピューレゼリーをいれる型

他商品でも
代用可能



小魚×うるめいわし節
銘柄鶏×薄切りまぐろ

[作り方]

- 1 まぐろは三角形13枚に薄切りする(12枚はバラ用、1枚はピューレ用)。ピューレ用をすりつぶし、約80℃のお湯に溶かした粉末ゼラチンと混ぜ、型に流し込み冷蔵庫で冷やす。
- 2 バラの形に巻いたまぐろを、皿の中央に盛り付ける。キウイの種のない所とまぐろのピューレを、バラ形のまぐろの周りに交互に並べる。
※ピンセットを使うと盛り付けやすいです
- 3 懐石でハートをつくり、ヨーグルトをのせて出来上がり。
※ヨーグルトは、絞り袋や袋の先を切ったもので絞り出すと細かくのせられます



ベル&すずさんからの
MESSAGE

記念日や特別な日のスペシャルメニュー。
色んな食感を楽しんで欲しいです。