



**WISHING
EACH &
EVERYONE
A JOYFUL
2012!**

**"KITCHEN GA HASHIRU"
Kagoshima Special**

WITH CHEF SAKAI

<Appetizer>

"KAIMON SAN JYUSOU"

空豆のワカモレ、鯖カルパッチョ、出汁ジュレ、
空豆の皮チップスの三層

<Pork>

**"BELLY CONFIT WITH
CALIFORNIAN STYLE KATSUO MISO"**

黒豚の焼酎コンフィ高菜巻き、
クルミ入り鰹味噌とサツマイモのマッシュ

<Dessert>

**"SWEET POTATO DONUTS
W. SAUCE ANGLESE"**

紅はるかと七幅芋のドーナツ、
サツマイモのアングリーズソース

KAIMON SAN JYUSOU

開門三重層

材料4人前

そら豆:8本

オリーブオイル:5g

青唐辛子:1/4本

かつお節(本枯れ節):40g

水:300cc

ゼラチン:5g

塩:ひとつまみ

首折れサバ:1匹

オリーブオイル:小さじ1

一味:ひとつまみ

塩:適量

レモン:1/2個



1. そら豆を網で汁が出るまで焼く。綿をスプーンで取り、ボールに移す。皮は千切りにし、水気を取り、片栗粉と合わせる。実はフォークでつぶし皮の「綿」とオリーブオイルであわせ、青唐辛子、塩で味を整える。
2. かつお節(本枯れ節)を削り、沸騰した湯に加え火を止めこし、塩で味を付ける。水で戻したゼラチンと合わせ、バットに入れ冷やしジュレを作る。
3. 首折れサバを3枚におろし、1cmダイスにカットしボールに入れる。オリーブオイル、一味、塩で味を整える。
4. そら豆の皮を180度の油で2度揚げし、カリカリにさせる。
5. 器に1のそら豆を盛り、サバに乗せ、かつお節のジュレを重ねる。トッピングにそら豆のチップスを添えるー

BELLY CONFIT WITH CALIFORNIAN STYLE KATSUO MISO

黒豚の焼酎コンフィ、高菜巻き、クルミ入り鰹味噌

カリフォルニア風鰹味噌 材料

黒豚の背油: 20g

にんにく: 10g

生姜: 10g

赤唐辛子: 1/2本(みじん切り)

白ワイン: 25g

麦みそ: 250g

ざらめ: 130g

かつお節(本枯れ節): 50g

マカデミアナッツ: 30g

クルミ: 30g

ブラックペッパー: 適量

黒豚コンフィの材料4人前

黒豚(バラ肉): 250g

焼酎: 100cc

かつおだし: 100cc

サラダ油: 500cc

にんにく: 1片

しょうが: スライス2枚

高菜の葉: 4枚

カリフォルニア風かつお味噌※

サツマイモの茎: 50g

鷹の爪: 1本

塩: 適宜

黒こしょう: 適宜

オリーブオイル: 適宜



1. フライパンに黒豚の背油で、にんにく、生姜、赤唐辛子を香りがするまで炒める。
2. 背油を取り除き、ワイン、味噌、ざらめを加え弱火で砂糖が溶けるまで練る
3. かつお節(本枯れ節)とナッツ類を加え、塩胡椒で味を整える
4. 黒豚バラ肉を厚めに切って塩と黒こしょうを刷り込む
5. 焼酎を火にかけて、アルコールをとばす(煮きる)鍋にカツオだし、焼酎、塩をすり込んだ豚肉、サラダ油、にんにく、しょうがを入れ、2~3時間くらい火にかける。豚肉に竹串が“スッ”と入る位柔らかくなったら火を止める。
6. 高菜の葉を塩揉みして、さっとゆでるゆでた高菜の葉を広げ、カリフォルニア風かつお味噌を塗ってから豚肉を巻き、蒸し器に入れて5分ほど蒸す。
7. 付け合わせに、皮を剥いたサツマイモの茎をゆでて切る茹でたサツマイモの茎を、にんにくとオリーブオイル、鷹の爪で炒める。
8. 皿に、蒸しあがった豚肉とイモの茎炒め、マッシュポテトを盛りつける

“SWEET POTATO DONUTS W. SAUCE ANGLESE”

紅はるかと七幅芋のドーナツ、サツマイモのアングレーズソース

さつまいものドーナツ4人前材料

さつまいも(紅はるか): 250g

ミルク: 150g

卵: 1個

ホットケーキミックス: 200g

アングレーゼソース材料

さつまいも(紅はるか): 100g

卵黄: 4ヶ分

砂糖: 60g

牛乳: 200cc

生クリーム: 適量

バニラビーンズ: 1本分



1. アングレーゼソースを作る: 蒸したさつまいも(紅はるか)を裏ごしする
2. 卵黄、砂糖をすりまぜて鍋に入れ、温めた牛乳、バニラビーンズを加え、とろ火で約10分温めるとろっとしてきたら、すぐに火からおろし、1のさつまいもピューレを加える。生クリームで濃度をととのえて完成
3. ドーナツを作る: 紅はるかを蒸し、マッシュする。80g以外は小さい団子に成形する。
4. ボールにミルク、卵をビーターで合わせ、1でマッシュしたサツマイモの80gを加え練る。
5. 2にホットケーキの粉をスパチュラで合わせる。
6. サツマイモの団子を3の生地でつつみ、180°Cの油でこんがり色が付くまで揚げる。
7. 黒砂糖をまぶし、アングレーズソースと共に添える。