

第4回日本料理コンペティション

優勝

Masayoshi Nomoto

野元 真善

[長岡グランドホテル

日本料理 南天]



春の訪れ

初花月の松花堂弁当

| | |
|---------|----------|
| 穴子黄味煮 | 梅人参 |
| 海老吉野煮 | 焼き蛤 柚子 |
| 蓮根白煮 | 平日紅白市松焼き |
| メ巻き独活 | 厚焼玉子 |
| 海老芋揚げ煮 | 長芋桜花 |
| 平日木の芽焼き | 蕨のとう天ぷら |
| 若鶏利休焼き | 湯葉ご飯 |
| 蝶々南京 | 花びら |
| 裏白椎茸 | 平日湯葉巻き揚げ |
| 菜の花お浸し | |

倉田 政起

[蕎麦割烹 武蔵小山 くらた]



梅咲き鶯泣く頃

季節の松花堂

升大根白酒煮
海老芋射込み 金時人参
湯葉 水菜 柚子

平日海老新丈二身更紗揚げ
伏見豆腐 フキノトウちらし

赤かぶちり酢 刻み葱
若布 針山葵 三杯酢

穴子柔らか煮 山椒 木の芽
きんぴら牛蒡 独活 人参 大葉二身
椎茸二身 れんこんもち 蛤黄金煮
海老芋団子 鳥フキみそ焼
フキノトウきゃら落 長芋酢漬
酢立 柚子みつ煮 梅の枝
御飯 花びら生姜 笹
菜花昆布 寿司 平日昆布
胡瓜 おしんこ 沢庵

畑地 久満

[合資会社 開花亭]



春の息吹 松花堂弁当 ～土脈潤起～

【口取り】鳥巻織焼き 車海老太鼓橋
富士村雨玉子 福紗真丈
梅の枝

【焼き合わせ】

海老芋白煮 木の葉南瓜
鳴戸穴子和蘭 梅人参
束ね水菜 松葉柚子

【酢物】平目砧巻き 蛇籠蓮根
独活市松錦巻き 蛤葛打ち
加減酢

【御飯】～春の香仕上～

春菜飯
香の物 管牛房沢庵

技能賞

河島 亮

[宮川町 水簾]



新春の松花堂弁当

平日昆布 焼椎茸 水菜 白酢和え
出し巻き玉子 平日南蛮焼 梅人参 鶏酢漬
穴子旨煮 海老芋煮揚げ
針人参 菜の花 胡麻豆腐 味噌かけ
蛤 車海老 独活 牛蒡 木の芽
かきあげ 花蓮根
柚子ご飯 奈良漬

敢闘賞

崔 圭徳

[シェラトン・グランデ・ウォーカーヒルホテル]



おぼろげな春の日の記憶 利休の思い出を込めて

【焼き物】
鮭蒔味噌焼き
蓮根

【御飯】
春のちらし寿司
鮭昆布 寿飯
菜の花
車海老
煎り玉子
笹の葉
香の物
柴漬 奈良漬

【口取り】
奇跡のリンゴ
アナゴきのめ焼
利休和え
(京みず菜) ゆば
クジョルパン
海老しば煮

【炊合せ】
春鮭ぶきよせ
人参
かぼちゃ
柚子
海老芋あん