

Welcome to Seattle
青森物産博覧会

Japan-Aomori Fair
歓迎

Welcome to SATSUMA-
やすらぎのおもてなし
薩摩庵

遠路遙々御苦労様でした

“残

暑の酒の肴主体御献立” & “全国産地別御献立”

<前 菜> 丹波黒豆(ぶどう豆)松葉串、小町コロッケ(北海道馬鈴薯)、紅白蓮根
枇杷玉子、ブロッコリー江戸和え、貝柱雲丹焼(青森産)、牛肉八幡巻き(南部牛)、

<冷 菜> 青森産

とろ吸い仕立て

<造 り> 青森産(刺し身代わり)

鮭山掛け、山葵、もみ海苔、

<焚 合>

鮭蕎麦トロロ蒸し(鶉玉子)

<相 肴> (創作*ねぶた盛り*) 津軽&下北

大畑鮭奉書巻、ナメコソース、長芋とナメコ青森産使用

<強 肴> (焼き物代わり) 青森&鹿児島

南部馬角煮、薩摩黒豚、大根、人参、牛蒡、結びコンニャク、針生姜、露辛子、

<酢の物>* <焚 合> 茶巾、南京、竹の子、人参、

蛸、打ち胡瓜、若芽、レモン、土佐酢、

<中猪口> (女房自慢の一品) 水戸&遠州&練馬

納豆とシラス干しの大根卸し和え、

<止め椀> 全国物産展県別代表作柄 “けんちん汁”

鶏肉、南瓜、蒟蒻、大根、人参、牛蒡、揚げ、豆腐、玉葱、馬鈴薯、味噌、葱、

<香の物>

<御 飯>

<デザート> (自家果樹園栽培)

鹿児島名産壺漬け、 カリフォルニア産“ふるさと” 李(スモモ)、ブラックベリー



Made by Chef Tak

Welcome to Seattle
青森物産展

Japan-Aomori Fair
歓迎

Welcome to SATSUMA-AN
やまぎのおもてなし
薩摩庵



津軽、下北、南部、と日本の特産品を使った持て成し料理。帆立の雲丹焼が美味！！
茶巾、南京、竹の子、人参、絹さや、木の芽(自家製)の焚合



Welcome to Seattle
青森物産展

Japan-Aomori Fair
歓迎

Welcome to SATSUMA-AN
やまざきのおもてなし
薩摩庵



鮭奉書巻“津軽ねぶた盛り” 派手やかに、艶やかに！！ねぶた祭りをイメージして.....



Welcome to Seattle
青森物産展

Japan-Aomori Fair
歓迎

Welcome to SATSUMA-AN
やまぎのおもてなし
薩摩庵



“鮭そばトロロ蒸しナメコあん掛け”（ピリ辛ソース）



Welcome to Seattle
青森物産展

Japan-Aomori Fair
歓迎

Welcome to SATSUMA-AN
やすらぎのおもてなし
薩摩庵



“トロロ冷やし吸い物”（白雪なめこピリ辛ソース）、色紙海苔、露辛子



Welcome to Seattle
青森物産展

Japan-Aomori Fair
歓迎

Welcome to SATSUMA-AN
やまぎのおもてなし
薩摩庵



“鮭そばトロロ蒸しナメコあん掛け” “トロロ冷やし吸い物”(白雪なめこピリ辛ソース)、



Welcome to Seattle
青森物産展

Japan-Aomori Fair
歓迎

Welcome to SATSUMA-AN
やまぎのおもてなし
薩摩庵



Japan-Aomori Fair
青森物産展

Japan-Aomori Fair
歓迎

Welcome to SATSUMA-AN
やさらぎのおもてなし
薩摩庵

