



山下春幸

東京観光大使

「HAL YAMASHITA 東京」オーナー兼エグゼクティブシェフ

<http://www.hal-yamashita.com/jp/>



笹岡隆次

「恵比寿 笹岡」店主

<https://ebisu-sasaoka.jp/>

※レシピ「三宅島産金目鯛の煮付け 柚子風味」



秋元さくら

「morceau」シェフ

<https://morceau.pinoko.jp/>

※レシピ「三宅島産金目鯛とサラダかぶのカルパッチョ」

TASTE of TOKYO
食のプロによるステージを
Live 配信中



#味フェス #味わいフェスタ #TASTE of TOKYO

HP



公式ホームページ

▶ <https://www.tasteoftokyo-ajifes.jp>



SNSアカウント

▶ @tokyoajifes

Recipe

レシピ：笹岡隆次 「恵比寿 笹岡」店主

三宅島産金目鯛の煮付け 柚子風味

材料 2人分

- ・金目鯛(三宅島産) …………… 切り身2切れ
- ・かぶ(日野市産) …………… 60g
- ・舞茸 …………… 60g ※小房に分ける
- ・柚子 …………… 適量
- ・春菊 …………… 1/4束 ※茎を取り、葉だけ使用
- ・ごま油 …………… 5cc
- ・濃口醤油 …………… 適量
- ・煮汁(A) …………… だし130cc、濃口醤油16cc、砂糖15g

作り方

1. 金目鯛は熱湯をかけ、霜降りにする。
2. かぶは食べやすい大きさに切っておく
3. 鍋に(A)、1、2、舞茸を入れ、強火にかける。煮立った状態を保ち5分ほど煮る。煮汁が煮詰まったら火を止める。
4. ボウルに春菊、ごま油を入れ、よく混ぜ合わせる。濃口醤油を少々加え、味を整える。
5. 皿に3、4を盛り付け、柚子をふりかけて完成。

レシピ：秋元さくら 「morceau」シェフ

三宅島産金目鯛とサラダかぶのカルパッチョ

材料 2人分

- ・金目鯛(三宅島産) …………… 半身
- ・かぶ(日野市産) …………… 1玉
- ・ミニトマト(日野市産) …………… 6粒
- ・エディブルフラワー …………… お好みで
- ・塩、砂糖、オリーブオイル、白ワインビネガー、蜂蜜、胡椒 …………… 適量

作り方

1. [金目鯛の甘塩めを作る。]ワタとエラを落として三枚に下ろし、塩2対砂糖1の甘塩を作って振り30分マリネする。身から出た水気をキッチンペーパーで拭い、中骨を抜いてオリーブオイルをふる
2. [サラダかぶのマリネを作る。]かぶの皮を剥いて、ごく薄くスライスする。スライスしたものを、白ワインビネガー2:水1:蜂蜜0.5の液体につける
3. [三色トマトのメダイオンを作る。]赤、黄色、緑のトマトを薄くスライスして、ラップを敷いたバットの上に色ごとに並べる。軽く塩と胡椒を振って10分マリネし、水分をキッチンペーパーで拭い、トマトが乾かないようにオリーブオイルを薄く塗る。
4. [ドレッシングを作る。]かぶを漬けていたマリネ地とオリーブオイルを2:1の割合で合わせ、塩と胡椒で味を整えてしっかり攪拌する。
5. [盛り付ける。]トマトを色違いに三枚ずつ、色が被らないように三列並べる。薄くスライスした金目鯛とかぶを4枚ずつトマトの上に収まるように交互に並べる
・更にトマトを色違いに三枚ずつ、色が被らないように金目鯛とかぶの上に三列並べ、ドレッシングを回しかけて、お好みのエディブルフラワーや野菜を飾る。