



はなまる開催・交北デイの皆様へ

平成29年
京料理 花萬

花萬だより夏号

暑い夏も終盤に入りましたが、まだまだセミも元気に鳴いてますね！
まもなく『味覚の秋！』市場にも松茸が少し並ぶようになりました。
美味しい食材がてんこ盛りの季節！！花萬の味覚の秋メニューをどうぞ
お楽しみに！



皐月

はなまる13周年 おめでとうございます！

はなまる十三周年祝い膳



・口取り
オクラ長芋和え

・取肴
鰯青草焼き
鱧焼霜紅白寿し
百合根茶巾絞り

・蒸し物
皐月まんじゅう
鮎が泳いでます！

・炊き合わせ
小茄子
海老博多
彩り豆腐

実演！

Beautiful！！

小川料理長と北口料理長の黄金コンビでコック顔負けの手さばきでした！

和風オムレツ



新人岩本春菜栄養士が
特製トロミ出汁をかけます！





去年、奈良の老舗味噌屋さんの嶋田味噌店主の嶋田さんとはなまる交北の皆様と花萬とで作った手造り味噌で、つみれ味噌汁を作りました！

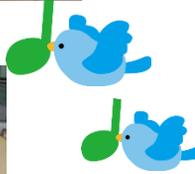


じっくり寝かせた
手造り味噌

小川料理長の
特製いわしつみれ！



みんなで丸めました！



お味噌を溶いて・・・

日本一おいしいつみれ味噌汁です

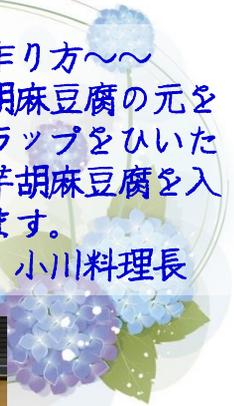
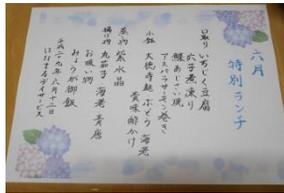


6月 特別ランチ

蓋を開けると紫陽花が咲いた
ような華やかなお料理です！



～紫水晶の作り方～
紫芋ペーストに胡麻豆腐の元を
入れ練り上げ、ラップをひいた
器を用意して紫芋胡麻豆腐を入
れ、茶巾に絞ります。
BY 小川料理長



ジュンブライドにかけて・・・

Happy Weddingランチ



なんて粋な はがらいてしよ



長芋オクラの揚物

実演!

はなまる&花萬特製梅干しで

蒸し暑い季節にぴったりの
小川料理長考案のお料理です!

たくさんのおいしいはなまる笑顔
をいただきました!



涼風よぶ文月料理



祇園祭りは鰻祭りと言われているほど、
鰻は京都の風物詩! 京料理を堪能していただきました。

