

Presented by 岡崎美食料理人集団『食べりん倶楽部』

Course Camarade・第6章

2016.4.19 (火) PM7:00~

食事処 休右衛門 (愛知県岡崎市八帖町字往還通 69 番地)

Course Camarade

- 乾杯 アルコールとソフトドリンクから各種ご用意
- 口苺り いちぢくのコンフィチュールに白レバーを添え
The cooking is responsible 稲垣 雄三 (稲垣腸詰店)
- スープ 名残桜鯛真丈潮仕立て桜の香りを添えて
The cooking is responsible 柴田 康宏 (懐食しばた)
- 前菜魚 海の幸のカッポソマージュロ
The cooking is responsible 筒井 国弘 (ダ・フィリオ)
- 前菜肉 岡崎風豚の角煮
The cooking is responsible 坂本 亮輔 (料理亭さか本)
- 魚 赤座海老のカダイフ巻きあさりソース
The cooking is responsible 大河内 徹 (アンフュージョン)
- 肉 やわらか肉団子のオイスターソース煮込
岡崎産春たけのこ・ふかひれステーキ添え
The cooking is responsible 荒巻 雅隆 (隆盛)
- ライス ある日のチキンカレー
The cooking is responsible 宮田 拓矢 (レストランミヤタ)
- デザート さつまいものバイクドチーズ八丁味噌乗せと紫芋のようかん
The cooking is responsible 矢田 龍太郎 (sweetpotato 芋や)
- お持たせ 白レバーの燻製
The cooking is responsible 深谷商店