The Recipe for the Original "Benibana" Dish in Tendo Onsen

創作紅花膳 天童温泉編

紅花料理は、その花を見て食べてみたいと思う方は先ずいらっしゃらないのではないでしょうか。

また、紅花は直接食べるのではなく、他の素材との組み合わせが大切です。サラダ油やバター等の調味料を組み合わせて使ったり、紅花の色が出過ぎないように紅花自体のあく抜きを行い、組み合わせの素材を生かす事と組み合わせの素材を選ぶ事が、こだわりの第一歩です。

料理の献立を考える場合、先ず当意即妙を大切にしたいと考えております。

御献立 天童温泉

一、食前酒　紅花酒
一、先　附　紅花素麺流し
　　子葉　生姜
一、お吸物　とまと冷製
　　れたすすり流し
一、お造り　沙羅多風
　　生蛸　紋甲烏賊　平目グレープ包み
　　大根　人参　胡瓜　茗荷　せろり
　　紅花ドレッシング
一、焼き肴　鱸紅花焼き（パイ包み）
　　子葉胡麻和え　紅花鳥双身焼き
一、強　肴　山形牛冷しゃぶ
　　錦野菜（紅花の芽　せろり　南瓜　人参
　　大根　胡瓜）
　　特製胡麻だれ
一、蒸し物　紅花饅頭
　　ぎんあんかけ　天生姜
一、揚げ物　紅花逆丈
　　子葉揚げ
一、鉢　肴　甘鯛わいん蒸し
　　紅花ソース
一、お食事　鯛の紅花押し鮨
　　大根紅花漬け
一、甘　味　紅花　抹茶　柚子大根

平成十四年七月九日
日本庭園の宿　紅葉苑
調理部長　阿部　政美

食前酒　紅花酒

材料
- ●ウォッカ
- ●紅花の花びら
- ●グレープフルーツジュース

1. ウォッカに紅花を加え、2週間程度寝かせる。
2. 1と市販のグレープフルーツジュースを1:4の割合で合わせ、グラスに注ぐ。

先附　紅花素麺流し

材料
- ●どまんなか素麺
- ●水
- ●アスピックゼリー
- ●粉ゼラチン
- ●紅花の花びら
- ●紅花子葉
- ●美味出汁（うすめ）
- ●柚子

1. どまんなか素麺は先を結んで揃えて、硬めにボイルし、氷水にてさます。
2. 水気を切った素麺は長さをそろえて流し缶に並べる。
3. 水にアスピックゼリー・粉ゼラチンを入れておき少々おく。
4. 3を火にかけ、アスピックゼリー・粉ゼラチンを煮とかす。
5. あら熱を取った4に、しぼった紅花を混ぜ合わせ、2の素麺が動かないように流し入れ固める。
6. 5を幅1.5cm、長さ10cm程度に包丁し、滝川の様に二貫盛り付ける。
7. 天盛りに色出しした紅花子葉を盛り、美味出汁をかけ、ふり柚子をする。

ひとことPR
素麺は伸びるので短めに包丁して、並べた方が良い。

お吸物　とまと冷製

材料
- ●トマト
- ●タピオカスターチ
- ●水
- ●レタス
- ●おねば（お粥の上澄み）
- ●生クリーム
- ●鶏ガラスープ
- ●塩
- ●白みそ
- ●紅花の花びら

1. 完熟トマトは湯むきとし、種を取り除きミキサーにかけ裏ごししておく。
2. 1のトマトが3、水が2、タピオカスターチが1の割合で合わせ、火にかけ20分程度練る。
3. 2を1口大に分け、ラップに包み茶巾にし、流水にて冷やし固める。
4. レタスは葉っぱをはがし、一枚ずつボイルし冷水に落とし冷ます。
5. 4はおねばと共にミキサーにかけ、裏ごししておく。
6. 鶏ガラスープは白みそにて味を取り、さましておく。
7. 5と6を合わせ、生クリームを加え味を調え、冷やしておく。
8. 器に3を盛り付け7をそそぎ入れ、紅花をちらし提供する。

お造り　沙羅多風

材料
- ●生蛸
- ●紋甲烏賊
- ●平目
- ●グレープフルーツ
- ●大根
- ●人参
- ●茗荷
- ●胡瓜
- ●セロリ
- ●紅花子葉

1. 生蛸の皮を剥がし、薄くそぎ、湯引きをする。吸盤は、茹でて皮を取り除く。
2. 紋甲烏賊は、下処理をして、冊取りをして、焼火箸で焼霜をする。
3. 平目は、水洗いをして五枚に卸し薄くそぎ引きにする。
4. グレープフルーツは、厚皮と薄皮を取り除き、実だけにし、これを3で巻く。
5. 大根・人参・胡瓜・セロリは、細く寸切りにする。茗荷は、千切りにする。
6. 紅花子葉は、根を切り落とし長さを揃える。
7. 皿に大葉を敷き、4（二貫）、2（二貫）、1（三枚）の順に三角を描くように盛り付ける。上から5を散らすように盛り、天に6を添える。
8. ドレッシングを共千代口に添える。

紅花ドレッシングの作り方
サフラワー油3:ワインビネガー1の割合に、塩・こしょう・レモン汁少々・紅花を合わせる。