

焼き肴

鱈紅花焼き (パイ包み)

- 材料
- 鱈
 - 酒・水・塩(若狭汁)
 - パイシート
 - しめじ
 - 舞茸
 - バター
 - 塩
 - こしょう
 - 卵黄
 - 紅花子葉
 - 黒胡麻
 - 砂糖
 - しょうゆ
 - 紅花烏もも肉
 - つけ汁(しょうゆ・酒・みりん)
 - 魚すり身
 - 玉葱(みじん切り)
 - 油卵黄(卵の素)
 - 卵黄
 - 小麦粉
 - 矢羽根連根
 - 甘酢(酢・水・砂糖、白しょうゆ)

- 鱈はうすめの若狭汁(酒・水・塩)に一晩つけ込み下味を付けておき、ザルに上げる。
- しめじ・舞茸はバターでソテーして塩・こしょうで下味を付けておく。
- 1に2を載せ、パイシートで包み卵黄を塗り230℃のオーブンで12~13分焼く。
- 紅花子葉はボイルし、吸汁につけ込み下味をつけておき、水分を切っておく。黒胡麻は当たり鉢で当たり砂糖・しょうゆで味をつけ、先の子葉と和える。
- 紅花烏もも肉は包丁を入れ平らにし、つけ汁に卵の素・玉葱みじん切りを加えた物に一晩つけておく。
- 生身に卵黄・卵の素を加えよく当たり、玉葱のみじん切りを加える。
- 5は水気を切り、はけで小麦粉をつけ、6を塗り、オーブンで10分程度焼き、適度な大きさに包丁する。
- 器に3を盛りつけ、あしらひとして4と7を手前に盛り付ける。
- 矢羽根連根は蓮根の皮をむき、紅花で色付けた熱湯でボイルし岡上げとする。両方を冷まし、冷めたらもう一度もどし、3時間程度つけ込む。
- 9を甘酢に一昼夜つけ込み、矢羽根に包丁あしらひとする。



強肴

山形牛冷しゃぶ

- 材料
- 牛しゃぶしゃぶ肉
 - 野菜(紅花子葉、セロリ、南瓜、人参、大根、胡瓜)
 - フチトマト
 - ライスペーパー
 - グレープフルーツ
 - アロエ紅花漬
 - グリーンカール

- しゃぶしゃぶ肉は80~90℃の湯にて霜降りし、氷水に落とし冷やす。
- 野菜はそれぞれ千切りにして水にさらし、水気を切っておく。
- 1に2の野菜を順番に載せ巻き上げ、更にライスペーパーにて巻く。
- アロエ紅花漬は、アロエベラの皮をむき、紅花で色付けした蜜にてぶくませる。
- 器にグレープフルーツのスライスを敷き、上にグリーンカールを載せ、その上に巻いた冷しゃぶ肉を盛り付ける。
- まわりにアロエ・フチトマトを飾り、胡麻だれを添えて供す。

胡麻だれ 当たり胡麻、しょうゆ、砂糖、味噌、にんにく、他



蒸し物

紅花饅頭

- 材料
- 里芋
 - 車海老
 - 小麦粉・片栗粉
 - 揚げ油
 - 八方出汁
 - 銀鮓(美味出汁に葛を引いた物)
 - 紅花の花びら
 - 紅花子葉
 - おろし生姜

- 里芋は皮をむき、米のとぎ汁にて茹で、水にさらし、八方出汁にて味を含ませ、裏ごししておく。
- 車海老は背わたを取り、刃切し、酒塩にて酒いりしておく。
- 1につなぎとして小麦粉を少量加えて練り、2を包んで饅頭にして片栗粉をつけ揚げて蒸し上げる。
- 3を器に盛り銀鮓を掛け、天盛りにおろし生姜、色出した紅花子葉を添えて提供する。



揚げ物

紅花進丈

- 材料
- 魚のすり身
 - 卵黄
 - 卵の素(卵黄をサラダ油でのばした物)
 - 調味料(塩・みりん他)
 - アスパラ(ボイルする)
 - きざみ湯葉
 - きざみ大葉
 - 紅花の花びら
 - 紅花子葉
 - 海苔
 - 卵白
 - 小麦粉
 - レモン

- 魚のすり身は当り鉢でよく当り、つなぎに卵黄・卵の素を加え調味料にて味を調える。
- ラップを敷いた巻きすに魚のすり身を広げアスパラを芯にして巻き、巻きすごと蒸し上げる。
- 2に卵白と小麦粉を溶いた衣をくぐらせ、きざみ湯葉、きざみ大葉をつける。(包丁した時に紅花の花と葉に見える様に)
- 3を150℃位の油でゆっくりと揚げ振り塩をし包丁する。
- 紅花子葉は10本位束ね、根元を海苔で巻き衣揚げとし、振り塩をする。
- 器に4、5を盛り、レモンを添える。



鉢肴

甘鯛わいん蒸し

- 材料
- 甘鯛フィレ
 - バター(分離させて油の部分のみを使う)
 - 生クリーム
 - 白ワイン
 - 魚のスープ
 - 紅花の花びら
 - 付け合わせ -----
 - 人参
 - ペコロス
 - ほうれん草
 - 絹さや
 - マッシュルーム

- 鍋に甘鯛を入れ、塩・コショウをして、魚のスープ・白ワイン・バターを入れて蓋をして蒸す。
- 甘鯛を取り出して煮汁を詰める。生クリーム・塩・コショウを加えてソースとする。
- 甘鯛を皿に盛り、付け合わせをかざる。
- 周りにソースを流す。
- 分離させたバターの油に、紅花を入れてソースの上から全体にちらす。

ひとことPR

甘鯛を取り出したスープを良く煮つめること。

付け合わせ

- 人参……水・砂糖・バターで甘めに
- ペコロス……スープで煮る
- ほうれん草……茹でてからバター・塩・コショウ
- 絹さや……塩茹
- マッシュルーム……バターでソテーしてからスープで茹でる。



甘味

紅花 抹茶 柚子大根

- 材料
- 【紅花寄せ】(上段) ●水 ●パールアガー ●ガムシロップ ●紅花の花びら
 - (下段) ●水 ●パールアガー ●ガムシロップ ●百合根(茹でて裏ごす) ●抹茶粉末(水に溶かしておく)
 - 【柚子大根】 ●大根おろし(茹でてさらす) ●粉ゼラチン ●テレット ●水 ●砂糖 ●レモン汁 ●きざみ柚子

紅花寄せ

- 下段の材料を合わせ火を通し、容器に流し込む。
- 上段の材料を合わせ火を通し、下段が冷めてから上段も粗熱を取ってから流し込む。

ひとことPR

上段と下段の温度差に注意が必要。

柚子大根

- テレットと粉ゼラチンは水につけてもどしておく。
- 大根おろしは15分程茹で、水にさらして十分水を切っておく。
- 1を火にかけて沸騰したら2の大根を加え、レモン汁・きざみ柚子を入れ、よく合わせ、容器に流して冷ます。

お食事

鯛の紅花押し鮓 大根紅花漬け

- 材料
- 【鯛押し鮓】 ●真鯛 ●米 ●寿司酢(酢・砂糖) ●剥きぐるみ
 - 紅花子葉
 - 吉野酢(寿司酢に葛を引いた物)
 - 笹の花
 - ガリ
 - 【大根紅花漬け】 ●大根 ●合わせ酢(酢・水・塩・砂糖) ●紅花の花びら

鯛の紅花押し鮓

- 真鯛は3枚に卸し皮をむき、薄いそぎ身にし、紙塩をした後、昆布締めとする。
- 米は固めに炊き、寿司酢と合わせ酢飯とする。ぐるみは粗くたたき、紅花子葉は色出ししておく。
- 押し枠に1を並べ、ぐるみ・子葉を和えた酢飯を乗せ、押し寿司とする。
- 3を適当な大きさに包丁し、吉野酢を塗り、笹の葉にして包み、ガリを添えて提供する。

大根紅花漬け

- 大根は皮をむき、一口大の乱切りとする。
- 酢は火にかけ、酢味を飛ばし、後に残りの調味料と紅花を加え、冷ます。
- 2に1をつけ込み軽く重しを載せ、2日程で出来上がる。



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