

うわさのレストランのシェフが教える
Weekday's Dinner menu
Eating Cooking

うわさのレストランのシェフにおすすめメニュー
のレシピを教えてください。
第5回は36種類の日本酒と料理が楽しめる
Tanuki Japanese Sake Barです。



毎朝市場から仕入れる 本日のスペシャルからの一品。
シンプル イズ ザ ベスト！！

旬のカレイの姿煮

INGREDIENTS

新鮮なカレイ	1匹
酒、醤油、みりん	小さいカップで各1杯
水	小さいカップで4杯
砂糖	大さじ1杯
生姜	薄く切ったもの1片

METHOD

1. カレイにお湯をかけ、霜降りにし、ぬめりや鱗を取ります。
2. カレイの表と裏に切れ目を入れ、火が通りやすくします。
3. 上記の材料を大きめの手鍋に入れ、煮立ったらカレイを入れます。
4. 落としふたをして再度煮立ったら火を中火にして、更に7、8分煮詰め、出来上がりです。

TIPS

一緒に好みの野菜などを入れるといっそう彩りも良くなり楽しめます。
あえて本だしは使わない方がシンプルなカレイの味を楽しめるでしょう。

THE DATA

Restaurant Name: Tanuki Japanese Sake Bar
Address: 319 Queen St, Auckland
Phone: 09-379-5353
Open: SUN-THU 17:00-23:00
FRI&SAT 17:30-24:00
recommendation:
Fresh Kingfish Sashimi \$8.50,
Fresh Fish Roe Simmered with Seasoning \$5.50,
Cray Fish Miso Soup \$7.50

