



Gryokuro coated Red Snapper Carpaccio

鯛の玉露めめ カルパッチョ



HOTEL OKURA FUKUOKA
ホテルオークラ福岡
<http://www.fuk.hotelokura.co.jp>
YUKI TAKAHARA
高原 勇希



Ingredients (10 servings)

【Red snapper marinade】

800g red snapper (Tai snapper)
30g gyokuro
Some coarse salt

【Salad】

100g baby leaf

【Tomato Vinaigrette】

2 tomatoes
80g onion
80cc red wine vinegar
70cc olive oil
8g salt

材料 10人前

【鯛のマリネ】

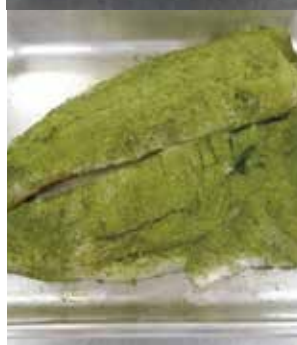
鯛 800g
玉露 30g
荒塩 適量

【サラダ】

ベビーリーフ 100g

【トマトビネグレット】

トマト 2個
玉葱 80g
赤ワインビネガー 80cc
オリーブオイル 70cc
塩 8g



1 Coat coarse salt all over the red snapper.
Let it sit for 2 hours.

鯛の身にまんべんなく荒塩を振り、
2時間マリネする。

2 Beat gyokuro leaves
with electric mixer to make gyokuro powder

玉露の葉をミキサーでパウダーにする。

3 Wash the red snapper well.
Remove moisture and coat with gyokuro powder
Let it sit for a whole day.

鯛の身を洗い、よく水気を取り
玉露をまぶして1日寝かす。

4 Peel tomatoes in hot water.
Remove seeds and chop.

トマトを湯剥きして種をとり、5mm角に切る。

5 Chop onion.

玉葱をみじん切りにする。

6 Mix red wine vinegar,
olive oil and salt to make dressing.

1・2と赤ワインビネガーとオリーブオイル
塩を合わせよく混ぜる。

7 Slice the red snapper thinly.
Decorate with baby leaves
and pour the dressing over the fish.

鯛を薄く切って皿に盛り付ける。
ベビーリーフをかざり、ドレッシングをかける。



西福製茶
NIISHIFUKUSEICHA



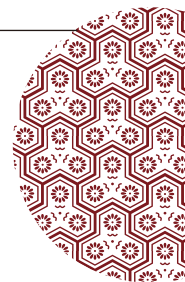


Gyokuro and Buckwheat Flour Galette

玉露とそば粉のガレット



HOTEL OKURA FUKUOKA
ホテルオークラ福岡
<http://www.fuk.hotelokura.co.jp>
YUKI TAKAHARA
高原 勇希



Ingredients (2~3 servings) / 材料 2~3 人前

【Batter】

250g buckwheat flour
75g cake flour
30g gyokuro
1 egg
1 teaspoon vegetable oil
750cc water
1 teaspoon salt

【生地】

そば粉 250g
薄力粉 75g
玉露 30g
卵 1 個
サラダ油 小さじ 1
水 750cc
塩 小さじ 1

【Ingredients】

10 pieces of press ham
10 pieces of shiitake
10 pieces of mushrooms
10 eggs
50g parmesan cheese

【具材】

プレスハム 10 枚
しいたけ 10 個
マッシュルーム 10 個
卵 10 個
粉チーズ 50g

【Finishing touches】

Some parsley
Some butter
Some salt
Some black pepper

【仕上げ】

パセリ 適量
バター 適量
塩 適量
胡椒 適量



- 1 Beat gyokuro with electric food processor to make gyokuro powder
玉露の葉をミキサーにかけ、パウダーにする。
- 2 Mix all the ingredients to create the batter. Let it sit for a whole day.
生地を材料を合わせ、1 日寝かせておく。
- 3 Cut the ham into 4 even long pieces.
ハムは長く 4 等分しておく。
- 4 Slice the shiitake into 5mm pieces
dice the mushrooms into 1cm pieces.
しいたけは 5mm スライス、マッシュルームは 1cm 角に切る。
- 5 Saute mushrooms with butter.
Add salt to taste.
キノコをバターでソテーし、塩で味をする。
- 6 Chop parsley
パセリはみじん切りにしておく。
- 7 Heat lightly oiled frying pan.
Pour the batter on the pan.
(For a 27cm frying pan, use 100cc batter)
熱したフライパンに油を薄くぬり、生地を流して薄く焼く。
(27cm のフライパンに対して、100cc の生地が目安です。)
- 8 Add the ham, egg, cheese
and mushroom over batter in that order.
生地の上にハム、卵、チーズ、キノコの順で並べていく。
- 9 Add salt and pepper to taste.
塩、胡椒で味付けする。
- 10 When the egg white is cooked, dish out.
卵の白身に火が入ってきたら皿に移す。
- 11 Brush melted butter and sprinkle parsley.
仕上げに溶かしバターをぬり、パセリをふりかける。



西福製茶
NIISHIFUKUSEICHA

