



Seafood Terrine with Yogurt sauce

シーフードとビードロの
ゼリー寄せ
ヨーグルトソース



TAKAKURA HOTEL FUKUOKA
タカラホテル福岡
executive chef
TSUYOSHI TAKAHASHI
総料理長 高橋 毅

Ingredients (1 servings) / 材料 1人前

【Terrine】

20g Seafood
5g White seafood vidro
70g Japanese stock
4g Powder gelatin
10g Light soy sauce
Some salt
Some pepper
Little bit of Saffron
Little bit of Dill

【ゼリー】

シーフード 20g
白ビードロ 5g
和風だし 70g
粉ゼラチン 4g
薄口醤油 10g
塩 適量
胡椒 適量
サフラン 少々
香草（ディルなど）少々

【Other ingredients】

5g Hijiki (dark edible seaweed)
5g Red seafood vidro
5g Yellow seafood vidro
5g Cucumbers
10g Paprika

【具】

ひじき（水で戻したもの）5g
赤ビードロ 5g
黄ビードロ 5g
きゅうり 5g
パプリカ 10g

【Yogurt sauce】

30g Yogurt (no sugar added)
5g Lemon juice
5g Light soy sauce
Some salt
Some pepper
20g Granulated sugar

【ヨーグルトソース】

ヨーグルト（無糖）30g
レモン汁 5g
薄口醤油 5g
塩 適量
胡椒 適量
グラニュー糖 20g

【Decoration】

5g Chili sauce
5g Petit beads

【飾り用】

チリソース 5g
プチビーズ 5g

【Boil Juice】

500g Salt water (3%)
30g Vinegar

【茹で汁】

3%塩水 500g
酢 30g



- 1 Chop seafood vidro
ビードロを刻む。
- 2 Heat all ingredients of terrine and
add salt and pepper for flavoring
ゼリーの材料を温めてゼラチンを溶かし、
塩、胡椒で味を整える。
- 3 Cut the seafood into 5mm pieces
and boil with boil juice. Let it cool.
シーフードを5mm角に切り、茹で汁で茹でて冷ましておく。
- 4 Place #2 and put only the seafood from #3
into cercle (size 7). Pour rest of #3 into cercle.
Decorate with some dills on top.
7号のセルクルにゼリー寄せの具を入れ、
ゼリーを流して固める。
その際、ゼリーの上に香草は散らす。
- 5 Slice cucumber and paprika into 5mm pieces.
Boil with hijiki (dark edible seaweed)
and boil juice. Then let it cool.
具のきゅうり、パプリカを5mm角に切り、
ひじきと共に茹で汁で茹でて冷ましておく。
- 6 Place #4 into cercle (size 9).
Place #5 along the outer layer of the cercle.
Pour the rest of the boil juice on #5
into the cercle. When the terrine is solid,
take it out of the cercle.
9号セルクルに4を入れ、5を周りに詰めて
ゼリーの残りを流して固める。
固まったらセルクルから外す。
- 7 Mix all ingredients of the yogurt sauce.
Place the sauce in the center of the plate.
ヨーグルトソースの材料をボウルで合わせ皿に丸く流す。
- 8 Place terrine (#6) on the sauce
in the center of the plate.
Decorate the yogurt sauce with chili sauce.
6をソースの中心に置き、周りにチリソースを
丸く流して竹串で模様をつける。
- 9 Decorate with petit beads on top of the terrine.
プチビーズをゼリー寄せの上に飾る。



株式会社 高木海藻店
TAKAKIKAISOUTEN co.,ltd



Tofu burger patty with green tuna sauce

ビードロ入り豆腐ハンバーグ グリーンツナソース



TAKAKURA HOTEL FUKUOKA
タカクラホテル福岡
executive chef
TSUYOSHI TAKAHASHI
総料理長 高橋 毅

Ingredients (4 servings) / 材料 4人前

【Tofu Burger】

400g Tofu
1 Egg
80g Panko
20g Cornstarch
200g Onion
40g Carrots
4g Dried sea lettuce
20g Concentrated soy sauce
4g Salt
Some pepper
40g White seaweed vidro
40g Yellow seaweed vidro
40g Red seaweed vidro

【ハンバーグ】

豆腐 400g
卵 1個
パン粉 80g
片栗粉 20g
玉葱 200g
人参 40g
あおさ海苔 4g
薄口醤油 20g
塩 4g
胡椒 適量
白ビードロ 40g
黄ビードロ 40g
赤ビードロ 40g

【Sauce】

50g Canned tuna
100g Onion
100g Mayonnaise
40g Capers
20g Parsley (leaf)
20g Green tea
20g Concentrated soy sauce
Some salt
Some pepper

【ソース】

ツナ缶 150g
玉葱 100g
マヨネーズ 100g
ケイパー 40g
パセリ(葉) 20g
抹茶 20g
薄口醤油 20g
塩 適量
胡椒 適量

【Other】

20g Olive oil
4 Cherry tomatoes

【その他】

オリーブオイル 20g
ミニトマト 4個



- 1 Dice the onion and carrots
ハンバーグの玉葱、人参をみじん切りする。
- 2 Heat tofu for about a minute
in the microwave to get rid of the water
豆腐をレンジで1分程度加熱して水気を切る。
- 3 Chop seaweed vidro into pieces,
and leave the other half for decoration.
ビードロを半分刻み、半分は飾り用としてとっておく。
- 4 Mix the above (#1,2,3) and divide
into 8 pieces. Put flour on each of them.
ハンバーグの材料を全て混ぜ合わせ
8個に分けて小麦粉をつける。
- 5 Heat them in a pan and cover with a lid.
フライパンで蓋をして色を付けないように
じっくり火入れをする。
- 6 Slice the onion
ソースの玉葱をスライスにする。
- 7 Place all ingredients of the sauce
into a food cutter and chop well.
Add salt and pepper if necessary.
フードカッターにソースの材料を全て入れ回し、
塩コショウで味を整える。
- 8 Pour sauce into plate
皿にソースを流す。
- 9 Place the tofu burger onto the sauce (#8).
Decorate with the rest of the seaweed vidro.
豆腐ハンバーグを乗せ、半分量のビードロを飾る。
- 10 Decorate with cherry tomato.
プチトマトを乗せる。



株式会社 高木海藻店
TAKAKIKAISOUTEN co.,ltd