



Seafood Salad Ginger Flavor Everything Sauce

海の幸のサラダ 生妻風味の万能ソース

The New Otani

<http://www.newotani-hakata.com/>

THE NEW OTANI HAKATA
ホテルニューオータニ博多

TOSHINARI MISHIMA
三島 利成

Ingredients (4 servings) / 材料 4人前

4 shrimp	有頭えび 4尾
8 pieces of red snapper	鯛 8切れ
8 pieces of salmon	サーモン 8切れ
4 pieces of scallop	帆立貝 4個
30g radish	大根 30g
4/20 bunches of sunny lettuce	サニーレタス 4/20束
4/20 bunches of wasabina	わさび菜 4/20束
4 bunches of mache	マーシュ 4束
4 bunches of detroit leaf	デトロイトの葉 4枚
4/15 broccori	ブロッコリー 4/15個
2 pieces of brussel sprouts	芽キャベツ 2個
2 pieces of sugar peas	スナックピース 2本
1 piece of cherry tomato	ミニトマト 1個

Sause (10 servings) / 材料 10人前

10g Tabetakute Shokanai 【A】	食べたくて生姜ない 10g 【A】
50g milk	牛乳 50g
50g heavy whipping cream	生クリーム 50g
50g mayonnaise	マヨネーズ 50g
5g white miso	白みそ 5g
a little bit of salt	塩 少々



1 Boil shrimp.
Remove the head and peel the shell.
Cut seafood as sashimi.
* You can use a store bought sashimi assortment

えびは茹で、頭を落とし殻をむく。
魚介類は、お刺身用に切る。
*市販のお刺身盛り合わせで可能です。

2 Cut daikon radish into thin noodle-like pieces (tsuma style)
Tear the sunny lettuce, wasabina, mache, detroit leaf.

大根はつまに切る。
葉ものはちぎっておく。

3 Boil vegetables.
Let cool and remove moisture.
* You can use any seasonal vegetables

野菜は茹で、冷まし切っておく。
*野菜は旬のもので可能です。

4 Heat all (A) ingredients and boil until it thickens.
Let cool then add "tabetakute shoganai"

ソースは (A) を混ぜ合わせ鍋に入れ火にかけ濃度つくまで煮詰める。
冷ましてから、食べたくて生姜ないを加える。

5 Serve the daikon radish tsuma and sunny lettuce piling up in the back on the dish.
Place the sashimi and veggies in front while being mindful of the colors to create a pleasing appearance.
Pour sauce over the top.

大根のつまとサニーレタスを奥に高く盛りつけ、魚介類や野菜を彩りよく盛り、ソースをかける。



株式会社 MOMIKI
MOMIKI co.,ltd



Pork Shabu Shabu and Cold Pasta Salad Recipe

豚しゃぶと野菜の冷製パスタ

The New Otani

THE NEW OTANI HAKATA
ホテルニューオータニ博多

<http://www.newotani-hakata.com/>

TOSHINARI MISHIMA
三島 利成

Ingredients (1 servings) / 材料 1人前

60g spaghetti	スパゲッティ 60g
40g sliced pork belly	豚バラスライス 40g
40g cabbage	キャベツ 40g
1/8 tomato	トマト 1/8 個
Moderate amount of red onion and mizuna	赤たまねぎ 適量 水菜 適量

Sause (4 servings) / ソース 4人前

10g Tabetakute Shokanai [A]	食べたくて生姜ない 10g [A]
200cc water	水 200cc
35cc soy sauce	醤油 35cc
10cc mirin	味醂 10cc
6g sugar	砂糖 6g
1g salt	塩 1g
4g bonito flake	かつお節 4g



1 In a large pot combine (A) and boil. Remove from heat and add bonito flakes. Drain with strainer and let it cool. Add "Tabetakute Shoganai" and let it sit

鍋に (A) を入れ沸かし、火を止めかつお節を加える。漉した後、冷ます。食べたくて生姜ないを加え、冷ましておく。

2 Boil cabbage and squeeze out all the moisture. Remove tomato seeds and dice. Place vegetables in the water.

キャベツは茹でて冷まし、しっかり絞り水気をとっておく。トマトは種を取り除き、1cmの角切り野菜は水にさらしておく。

3 Boil pork belly in the sake added boiled water to make shabu shabu.

豚バラは酒を加えたお湯のなかで、しゃぶしゃぶにしておく。

4 Cook pasta for 1 min. longer than instructed on the packaging. Put pasta in ice water to chill. Remove moisture.

スパゲッティは表示より1分長く茹で、氷水で冷まし、しっかりと水気を取っておく。

5 Dish out and pour sauce generously.

お皿に盛りつけ、ソースをたっぷりかける。



株式会社 MOMIKI
MOMIKI co.,ltd