

vegetables

野菜

のつまみメニュー

身近な野菜の料理も、アイデアで商品力をアップ。食欲をそそる調味料を使ったり、揚げて油分の旨みを加えれば、野菜の料理がおいしいビールのつまみに！

28

居酒屋の定番メニューのポテトサラダに、生ウニとイクラを散りばめ、味わいも見た目もご馳走感をアップ。蒸したての男爵イモに生ウニを加え、余熱でウニの香りをたたせ、自家製マヨネーズを加えてしっとりとした食感に。男爵イモは崩れるくらいに柔らかく茹でると、合わせる食材の味が染み込みやすい。

蒸しウニのポテトサラダ 宝石仕立て
「磯の香りと大地の恵みのマリアーージュ」 980円

kitchen SUZUYA
fish&vegetable

冷