

## 別紙 <村田一彦料理長が手掛ける魔女の料理>

見た目は本物のように、なおかつ綺麗に美しく見せたい。味はもちろんおいしく、熱いものは熱く提供したい。料理として当たり前のことも踏まえながら、“リアル”を再現することにこだわりました。昨年の可愛い中にも恐ろしさが隠れたコンセプトから、今年は世界観を変え「美女を調理する魔女」という生々しい恐さを表現しました。タピオカを使用したソースや口の中で弾けるキャンディで、食感にも工夫を凝らしています。



### 村田一彦料理長のプロフィール

1982年2月23日	出生
2002年3月	日本調理専門学校卒業
2002年4月	ホテル福島グリーンパレス入社
2005年12月	ゲストハウスシン普森入社
2008年4月	(株)ブリティッシュヒルズ入社
2016年4月	フォールスタッフパブ料理長就任

### 【前菜】魔女からのご挨拶

サーモンのタルタル、ロールサラダ、オリーブ、コンソメゼリー、生ハムを巻いたポテトサラダ



オードブルはサーモンを玉葱とハーブでタルタル仕立てに。ほうきに見立てたロールサラダ、オリーブの蜘蛛、ミミズのコンソメゼリー、シンプルなマッシュポテトに生ハムを巻いて。

### 【メイン】魔女と美女

牛肉と鴨のロースト(グレビーソースとベリーソース)



牛ロースと鴨胸肉をローストに。気持ち悪い触感を出すためにソースへタピオカを入れました。付け合わせに

”歯と歯茎”をイメージして作ったパイ料理。モロッコインゲンは斧に見立てて飾り切りをしました。

### 【スープ】生き血と指

ビーツのスープ



牛肉のスジでだしを取り、ローストしたビーツのピューレを合わせました。後からお好みでサワークリームを。

### 【デザート】魔女からの置き土産

シャンパンゼリーとパンナコッタ、チョコレートのクランブル、かぼちゃのマカロン、はじけるショコラ



グラスの中にシャンパンゼリーと目玉のパンナコッタを。触感のアクセントにカカオのクランブル。見た目と味のギャップを狙い、紫色のマカロンにかぼちゃのピューレを入れました。下にははじけるショコラを遊び心で…。