

<郷土料理のご紹介>

10月10日(金) 昼食

郷土料理： **京都府**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ 赤魚の西京焼き
- ・ 湯豆腐
- ・ 野菜の浅漬け
- ・ 清汁
- ・ 抹茶わらび餅



《解説》

赤魚の西京焼き

京都で作られる甘い白味噌である『西京味噌』にみりん・酒などを加えて漬け床にし、魚の切り身を漬け込んで焼いた料理です。



湯豆腐

京都の南禅寺周辺で発祥したといわれ、門前には湯豆腐専門店が立ち並んでいます。もともとはお坊さんの精進料理で、当時の湯豆腐は今のような昆布だしで茹でて食べるものではなく、焼き豆腐を煮たものだったそうです。



抹茶わらび餅

宇治市は有名な抹茶の産地です。隣県の奈良がわらび粉の名産地だったことから京都にもわらび餅を提供する店が多くあります。今回は抹茶味のわらび餅に黒蜜をかけて提供します。



※写真はイメージです