

☆レストラン風良里の特選御膳だよ!!



♪ 高知の旬の素材と熟練の技をご堪能いただけます

道の駅南国本館 2 階のレストラン風良里は、本年 6 月より券売機を導入し新しく生まれ変わりました。中でもシェフが腕によりをかける渾身の御膳系メニューは大人気で、旬の魚介類、肉や野菜を使いこ南国土佐ならではの逸品に。上画像は 10 月 29 日(日)の『鮮魚お造り御膳 D』 ¥1,780(税込)で内容は四方竹と地サバ棒寿司、土佐和牛のにぎり+鮮魚の天ぷら盛りです。

★美味しいヨ!!

猫のしっぽ 料理。 - もしないことはなく、最近の得意メニューは『アヒージョ』。基本にんにく唐辛子入り塩味オリーブ油煮込み風なので、素材の応用が効き私でもできる程簡単。ここ南国市の特産品で秋に採れるたけのこ『四方竹(しほうちく)』で作ってみた。小鍋に調味油を作り、四方竹の茹でたのを適宜と旨味足しにベーコンを入れ蓋をし弱火で加熱すれば出来上がり。酒のつまみに好適で、コツさえつかめばほぼ失敗もなく、油を使うので愛用のロジのミニスキレット 5inch はこれで育成中。男の料理で大抵調味料の分量は『テキトー』だが、最近家内が通っている某ジムのヘルシーメニューはレシピ通り作れば簡単で美味しい優れモノ。やはり計って作らなきゃネ。風猫子