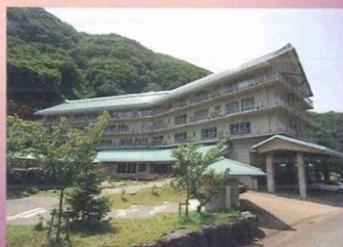


姫川温泉 ホテル国富翠泉閣

料理長 保坂 和雄 様

「牛肉と越の丸茄子を夏野菜でさっぱりと」



『牛肉と越の丸茄子を 夏野菜でさっぱりと』

〈作り方〉

- ①越の丸茄子はヘタを切り落とし、3等分の輪切りにして素揚げする。
- ②牛肉（豚肉でもよい）をフライパンで炒め、塩・コショウ少々加える。
- ③丸茄子とレタス、牛肉を重ねる。
- ④皿にくるみ味噌をひき、③を盛り、上からくるみ味噌をかける。周りにキュウリ、トマトを盛り、一番上にオクラを添える。

ホテル国富 翠泉閣

〒949-0464 新潟県糸魚川市大字大所 885-1

電話：025-557-2000 FAX：025-557-2114

メール：info@kunitomi.co.jp