



季節の和菓子展

～惜秋～

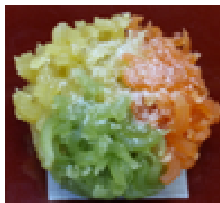
平成 22 年 11 月 21 日



山茶花
練りきり 白餡



釜人
外郎 つぶ餡



深山
きんとん つぶ餡

御茶

巖島神社 野坂元良宮司 御好 伊都岐の白 原寿園詰

☆Appetizer☆

生ハムトリコッタチーズのファイルシ
ヒラメのカルパッチョ
地ダコのラヴィゴート
ラタトゥイユ

☆Main Dish☆

ブルゴーニュ風和牛肉の赤ワイン煮野菜添え

☆Baguette☆

パン

Chef 問可 政信

料理歴 40 年。岡山・京都のホテルや関西などで修業した後、広島市内のレストランでチーフ料理長を務める。廿日市市地御前に洋食料理「オリーブの木」を始めて 12 年、地元の常連客が集う。ソースは全てシェフの自家製。ワインビネガー、オリーブオイルなど長年培ってきた感覚で絶妙な味を引き出す。



廿日市市地御前 1-2-14
Tel (0829) 20-3668

創作和菓子



東広島市西条西本町 11-3
Tel (082)423-3777

和菓子職人 大村 望

日本菓子専門学校卒業後、釜人鉢の木に入社。和菓子コンクールにて最優秀技術賞受賞。23 年勤務後、広島に帰り、2005 年 7 月 7 日に賀茂輝酒造の蔵を改装して、創作和菓子「のぞみ庵」をオープン。お酒の仕込み水や各地の上質素材を使った和菓子にこだわり、素朴なふあふあどらから季節の創作和菓子まで、大切に作り上げる。