

# 料理人の技

「割烹武蔵野」3代目、遠藤豊さんが伝授してくださったのは、「鯛茶漬」です。お店ではお昼の定食として、また、夜にはコース料理のシメの一品(追加料金2000円)として出されています。炒り胡麻と鯛の刺身に、熱々のせん茶がよく合います。胡麻をじっくり時間をかけて炒ることと、鯛を薄く切ることが、おいしく作るポイントです。

