

料理人
北沢 正和
浜田 統之

縄文から現代、そして未来へ。
料理で結ぶ食の時間旅行

2015年4月22日

「古（いにしえ）の里山の春」

信濃の深山から白樺樹液、ニード風
Water from White Birch

とちの実餅をウワミズ桜の芽吹きのみ香で
Chestnut, Uwamizu Sakura and honey

縄文式なべ煮込みを大地の恵みで
Jomon-style Hot Pot

佐久（咲く）野の早春の彩り
Colorful early Spring Salad from Saku

「今につづく湯川のせせらぎ」

信濃雪鱒・アスパラガス
Shinano Yukimasu Trout, Asprugus

信州プレミアム牛と田芹
Shinshu Premium Beef "Shabu-Shabu" Style, Water Cress

小諸の苺、カワヂシャと
Strawberry, Sake Lees

黒豆と春の野草茶 カキドオシの花を添えて
Black Bean and Wild herbal tea, Ground Ivy Flower