

若紀久かわら版50号



3代目若です

若紀久の忘新年会に

新コース登場

高級食材三昧

この料理コースは
2019年12月1日～
2020年1月31日まで



新コース登場

若紀久の忘新年会料理に

さらなる進化が

最近、年齢がいつても肉料理を食べたいと思う人が多いようです。そこでメインの料理に肉料理をと考えたとき、ローストビーフをというわけにはいかないと考えました。とは言えローストビーフの人気もありますので、ローストビーフは前菜で召し上がっていただけるようにしました。

では、メイン・焼き物として何を持ってくるかですが、これしかないと思っただけで、牛ロースのステーキです。もちろん和風です。

新設コース紹介

若紀久喜旬の石田です。今年の忘年会、来年の新年会の予約はお済でしょうか？ 毎年のことですが、どういう訳だか忘年会をする日は重なるもので、当店でもお断りしなければならぬことがよくあります。

ご予約はお早めにしてください。

は憶えてみえますか？

花コースに『ローストビーフ自家製カクテルソース』をお出ししました。日本料理の忘年会料理としては、冒険だったのですが、これが結構喜んでいただけたのです。

帰り際に、「ローストビーフ美味しいね」とよく声を掛けられ少しホッとしたことを憶えています。

ガッツリ肉料理がある日本料理を期待する人はいないですが、和食に肉が入ったことで意外性があり、バラエティーにも富んで見えることが理由のようで



牛ロース和風ステーキ

◆前菜 珍珠五種
二品目は、前菜は珍珠5種として、一種目が伝説の出し巻きを瓢箪の形に調理した瓢玉子です。出し巻きを瓢箪の形に成型するのですが、型で抜くようなことはいたしません。出し巻きを箸で挟み込んで瓢箪の形にするのです。皆さん一度やってみてください。結構技がいります。二種目は、昨年好評だったローストビーフ・カクテルソースです。ローストビーフは、漬け込んでローストし仕上げりまで7〜8時間掛けて前日から下ごしらえをする時間の掛る

【住所】四日市市諏訪栄町6-21
【フリーダイヤル】
0120435401

LINE@を初めて、1年ほどになりますが、順調に登録していただいています。若紀久は旬が売りですので、新鮮魚の入荷情報を知ると旬の中でもさらに旬な魚が召し上がれます。大間のマグロ入ったよくなって情報が

Line@登録で若の逸品がもれなく貰える

LINE@を初めて、1年ほどになりますが、順調に登録していただいています。若紀久は旬が売りですので、新鮮魚の入荷情報を知ると旬の中でもさらに旬な魚が召し上がれます。大間のマグロ入ったよくなって情報が

には、私から一品プレゼントさせていただきます。下のQRコードを読み込んで、店でお尋ねください。



上のQRコードを読み込んでアクセスするだけ

料理です。珍珠三種目は、ふぐ白子汐焼きです。12月は旬な時期ですの
で絶品だと
思います。
四種目は、
唐墨大根サ
ンド。これ
は大根を短
冊にし唐墨
を挟むですが、唐墨の塩辛さ
を大根で抑えてあります。大根
のシャキシャキ感を味わって
ください。



珍味五種

ほたて貝柱などが候補になりま
す。その日の朝入荷したもので
旬なものを選んで出させてい
たきます。

◆吸物 あん肝白味噌仕立て

次は、吸い物。あん肝を白味噌
仕立てにしたお吸
い物です。具とし
て焼きあんこうと
みつ葉をお出しし
ます。お味は、あ
んこう鍋をイメージしていただ
けるとよいと思います。吸い物
ですので、あんこう鍋よりさつ
ぱりしています。



◆煮物 伊勢えび一人鍋
煮物は、伊勢えびの一人鍋です。
全体のバランスか
らして和風を意識
しましたので、昨
年のブンヤベース
ではありませんで、ご容赦ください。

◆凌ぎ 甘鯛の蕪蒸し

6品目は、甘鯛の蕪蒸しです。
ここまで前菜、あん肝、伊勢え
びときましたので、オーストドッ
クスにしてみました。



◆お造り 季節の魚四種盛り
ようやく前菜の紹介が終わりま
して、付き出しから数えて三品
目はお造り四種盛りです。



お造り四種盛り

◆強肴 子持ち鮎の煮浸し
7品目は、子持ち鮎の煮浸しで
す。この料理は、2、3年前の
忘年会料理で出させていただ
いたことがあります。好評でし
たが、しばらくやっていません
でした。その理由は、手間暇が
ものすごく掛かるからです。まず
1日目に鮎を焼きます。翌2日

目に水煮で焚きます。ようやく
3日目で味付けして1日掛か
りで味を浸み込ませます。お
客さんの口に入るまでに丸3日
掛る訳です。

◆焼物 牛ロース和風ステーキ

そしてメインは、牛ロース和風
ステーキです。
メインのステーキの次は酢の物
です。若狭の細もずく、ナマコ、
タコ、赤えび、蛇腹キュウリで
さっぱりとしてください。



子持ち鮎の煮浸し

◆焼物 牛ロース和風ステーキ
そしてメインは、牛ロース和風
ステーキです。
メインのステーキの次は酢の物
です。若狭の細もずく、ナマコ、
タコ、赤えび、蛇腹キュウリで
さっぱりとしてください。



酢の物



焼きおにぎりの天茶漬デザート

特別コース11品 (8800円税込)

- ・付き出し
- ・前菜 珍珠三種
- ・お造り 四種盛り
- ・吸物 あん肝白味噌仕立て
- ・焼きあんこう・みつ葉
- ・煮物 伊勢海老一人鍋
- ・凌ぎ 甘鯛蕪蒸し
- ・カニあん掛け・青味野菜
- ・強肴 子持ち鮎の煮浸し
- ・焼物 牛ロース和風ステーキ
- ・酢の物 ・もずく・ナマコ
- ・タコ・エビ



↑ 付き出し



特別コース11品

花コース11品 (6600円税込)

- ・付き出し
- ・前菜 珍珠三種
- ・お造り 四種盛り
- ・吸物 親子椀
- ・焼きタラ タラ白子



珍珠三種

煮物 うに一人鍋

- ・凌ぎ ローストビーフ
- ・強肴 子持ち鮎の煮浸し
- ・焼物 あわびカステラ焼き
- ・ぶり白葱柚庵焼き
- ・貝柱ウニ焼き



うに一人鍋



ローストビーフ



あわびカステラ焼き ぶり白葱柚庵焼き 貝柱ウニ焼き

月コース10品 (5500円税込)

- ・天茶漬
- ・季節のフルーツ
- ・付き出し
- ・お造り 四種盛り
- ・吸物 南禅寺蒸し
- ・カニあん掛け・とり肉
- ・焚き合わせ
- ・飛龍頭・小芋・南瓜・人参
- ・インゲン
- ・煮物 蕪みぞれ鍋
- ・豚肩ロース
- ・鍋野菜
- ・焼物 甘鯛柚庵焼き
- ・もつてのほかお浸し

- ・天茶漬
- ・季節のフルーツ
- ・付き出し
- ・お造り 四種盛り
- ・吸物 南禅寺蒸し
- ・カニあん掛け・とり肉
- ・焚き合わせ
- ・飛龍頭・小芋・南瓜・人参
- ・インゲン
- ・煮物 蕪みぞれ鍋
- ・豚肩ロース
- ・鍋野菜
- ・焼物 甘鯛柚庵焼き
- ・もつてのほかお浸し

揚物 ふぐから揚げ

- ・酔の物
- ・お食事
- ・焼きおにぎり天茶漬
- ・季節のフルーツ

雪コース9品 (4400円税込)

- ・付き出し
- ・吸物 お造り三種盛り
- ・茶碗蒸し
- ・蕪みぞれあん
- ・焚き合わせ
- ・飛龍頭・小芋・南瓜・人参
- ・インゲン
- ・煮物 ちり鍋仕立て
- ・鱈・野菜鍋
- ・焼物 サーモン西京焼
- ・もつてのほかお浸し
- ・揚物 鶏南蛮
- ・お食事
- ・焼きおにぎり天茶漬
- ・季節のフルーツ



テーブル4席×3 お座敷 6席×3 カウンター7席



グーグルマップお借りしました 0120-43-5401