

■料理人交流アレンジメニュー

番号	メニュー名	写真	アレンジ元の料理の写真	
			バスクの料理人が披露した料理	三重県料理人が披露した料理
1	しめ鯖の磯部巻き 白味噌ソース 洋キクイモの ピクルス添え		しめ鯖とエルサレムアーティチョーク(キクイモ) 	恵方巻き 
2	にんにく風味の塩ダラ トマト煮込み 南蛮ソース		塩ダラ、パプリカのトマト煮込み 	南蛮漬け 
3	蓮根餅の蟹詰め 銀あんソース		Donostia風 蟹のグラタン 	蓮根餅  長芋豆腐と白味噌ソース 
4	メルルーサの昆布だし グリーンソース 筍添え		メルルーサと緑のソース、涙豆と白アスパラガス添え 	若竹煮  長芋豆腐と白味噌ソース 
5	(オリジナル料理) 涙豆 白アスパラガス シサスマッシュルーム炒め			

※バスクの料理人、三重県の料理人の双方が披露した料理をアレンジして新たなメニューを創作