

<チーム1>

① おむすびpoke

明太子焼きおにぎりの上に、アボカド、ハワイのアヒpoke(まぐろの漬け)をトッピング

② はかた一番どりのバロティーヌ

鶏肉でオクラ、黄色パプリカ、博多ブナシメジを巻き、ゆでた後にオーブンで焼いた料理。玉ねぎと白みそのソース添え。

③ とよみつひめのガレット・デ・ロワ ～塩バニラアイスクリーム添え～

パイ生地とアーモンドクリームのフランスの伝統菓子を、白あんクリームと福岡県産のブランドいちじく「とよみつひめ」でアレンジ。

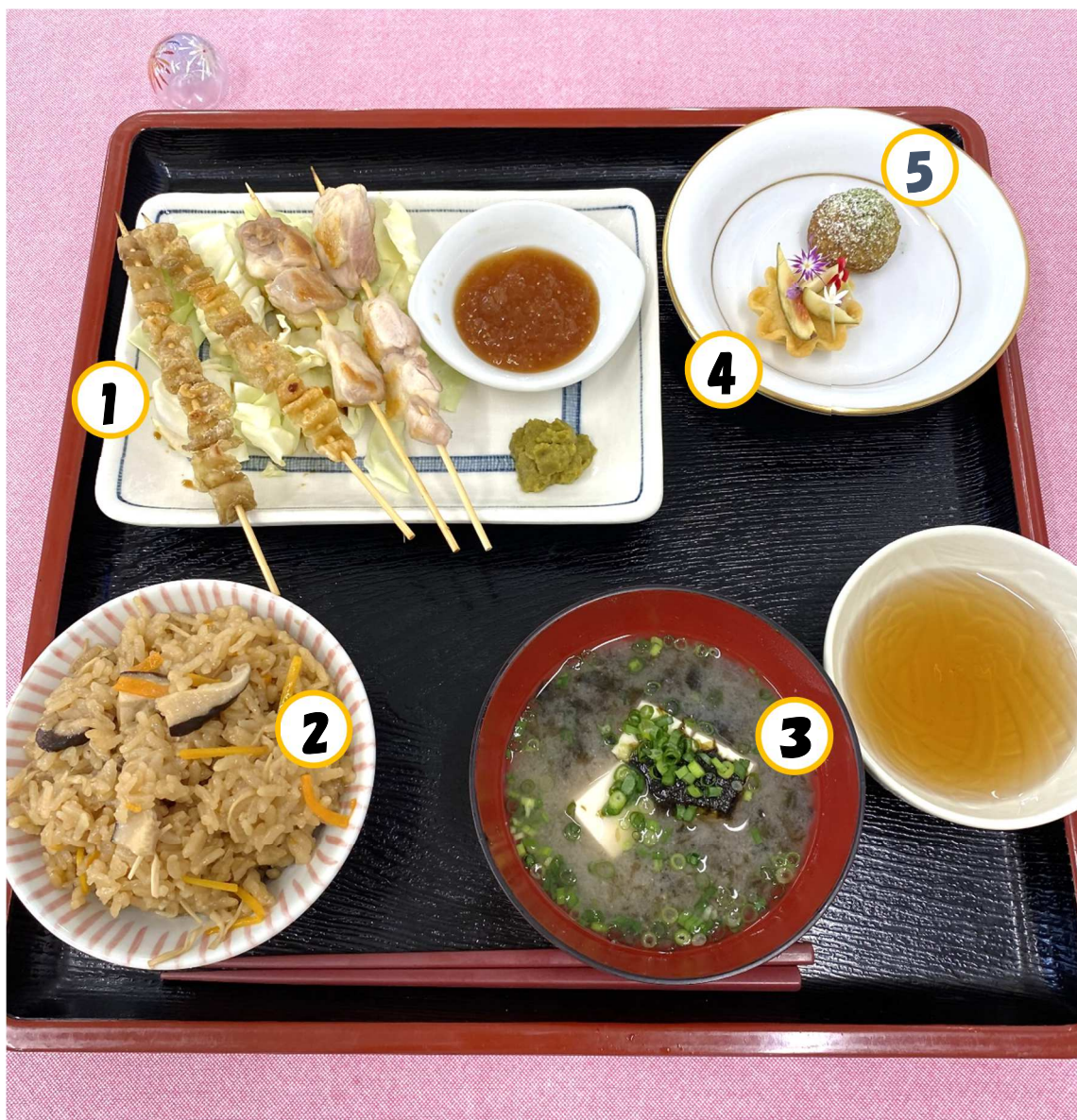




<チーム2>

「博多祇園山笠」の7つの「流れ」を表現

- ① 博多地鶏のかしわめしおにぎり
途中でバラ干しの福岡有明のりをトッピングして、お茶漬けに変身。
- ② 真鯛のけんちん焼き
具を福岡有明のりと蒸した真鯛で包んだ料理。
- ③ ゆず大根
- ④ えのきの明太子和え
- ⑤ 八女茶の茶葉の佃煮
- ⑥ 博多万能ねぎ入りのだし巻き卵
- ⑦ とよみつひめの天ぷら
バニラアイスクリーム添え



<チーム3>

- ① はかた一番どりの焼き鳥
鶏皮と鶏もも焼き鳥。お好みでいちじくソースやゆず胡椒を付けて。
- ② きのご飯
- ③ 焼き海苔の味噌汁
- ④ とよみつひめのタルト
もち粉を使ったフランジパン(アーモンドクリームとカスタードクリームを合わせたクリーム)と、いちじくジャムを包んだタルト。
- ⑤ 八女茶のシュー