

# Seafood Salad Ginger Flavor Everything Sauce

## 海の幸のサラダ 生妻風味の万能ソース

*The New Otani*

<http://www.newotani-hakata.com/>

THE NEW OTANI HAKATA  
ホテルニューオータニ博多

TOSHINARI MISHIMA  
三島 利成



### Ingredients (4 servings) / 材料 4人前

4 shrimp	有頭えび 4尾
8 pieces of red snapper	鯛 8切れ
8 pieces of salmon	サーモン 8切れ
4 pieces of scallop	帆立貝 4個
30g radish	大根 30g
4/20 bunches of sunny lettuce	サニーレタス 4/20束
4/20 bunches of wasabina	わさび菜 4/20束
4 bunches of mache	マーシュ 4束
4 bunches of detroit leaf	デトロイトの葉 4枚
4/15 broccorri	ブロッコリー 4/15個
2 pieces of brussel sprouts	芽キャベツ 2個
2 pieces of sugar peas	スナックピース 2本
1 piece of cherry tomato	ミニトマト 1個

### Sause (10 servings) / 材料 10人前

10g Tabetakute Shokanai 【A】	食べたくて生姜ない 10g 【A】
50g milk	牛乳 50g
50g heavy whipping cream	生クリーム 50g
50g mayonnaise	マヨネーズ 50g
5g white miso	白みそ 5g
a little bit of salt	塩 少々



▲食べたくて生姜ない：700円（税込）



- 1 Boil shrimp.  
Remove the head and peel the shell.  
Cut seafood as sashimi.  
\* You can use a store bought sashimi assortment  
えびは茹で、頭を落とし殻をむく。  
魚介類は、お刺身用に切る。  
\*市販のお刺身盛り合わせで可能です。
- 2 Cut daikon radish  
into thin noodle-like pieces (tsuma style)  
Tear the sunny lettuce,  
wasabina, mache, detroit leaf.  
大根はつまに切る。  
葉ものはちぎっておく。
- 3 Boil vegetables.  
Let cool and remove moisture.  
\* You can use any seasonal vegetables  
野菜は茹で、冷まし切っておく。  
\*野菜は旬のもので可能です。
- 4 Heat all (A) ingredients  
and boil until it thickens.  
Let cool then add "tabetakute shogonai"  
ソースは(A)を混ぜ合わせ鍋に入れ火に  
かけ濃度つくまで煮詰める。  
冷ましてから、食べたくて生姜ないを加える。
- 5 Serve the daikon radish tsuma  
and sunny lettuce piling up  
in the back on the dish.  
Place the sashimi and veggies  
in front while being mindful  
of the colors to create a pleasing appearance.  
Pour sauce over the top.  
大根のつまとサニーレタスを奥に高く  
盛りつけ、魚介類や野菜を彩りよく盛り、  
ソースをかける。

