

# SANDA GOLF CLUB RESTAURANT

100時間以上かけて造られる「**デミグラスソース**」  
料理長が、常に状態を確認しながらの仕込は、想像以上に  
手間のかかる仕事です。



牛骨、鶏がらを色がつくまで  
オーブンで焼き上げます。  
約2時間



トマトベースの出汁に牛骨、  
鶏がら、ミルポアを加え  
16時間煮込みます。



1番フォンを丁寧に濾し、  
2番フォンを16時間かけて  
取ります。



12時間寝かした後、  
1番フォン、2番フォンを16時  
間かけて、煮詰めていきます



半分になるまで煮詰めて  
丁寧に灰汁を取ります。



半分になった1番フォンと  
2番フォンを合わせて12時間  
煮詰めます。



24時間寝かせた後、2時間火入  
れをしてから、別に用意してお  
いたルーを合わせます。



ルーと合わせる時にダマになら  
ないように、丁寧に合わせます。  
力のいる、仕事です。



仕上げに生クリーム、バターを  
入れます。



焦げ付かないように、粉臭さを  
取るために細心の注意をはらい  
ながら、4時間煮込みます。



最後に、もう一度丁寧に濾して  
いきます。



火入れをして、艶のある  
「**デミグラスソース**」  
の完成です。