



代表取締役 料理長
廣田 資幸氏

『市川グランドホテル』を経て、千葉・松戸『榮鳳』で14年修業。その後、同じく松戸『竹琳』の総料理長を6年間務めた後に独立し、2013年6月『天廣堂』をオープン。



■住所／千葉県松戸市本町14-14
■電話／047-382-5250
■営業時間／11時～15時（ラストオーダー14時30分）、17時30分～22時30分（ラストオーダー21時30分）〔土曜日・日曜日・祝日〕11時～22時30分（ラストオーダー21時30分）
■定休日／水曜日

特製旨辛ナンブラソースを作る



1 ボウルにAの調味料を入れ、ニンニクのみじん切りと朝天辣粉を沈まないよう静かにのせる。



2 ピーナッツ油とごま油を合わせて熱し、①の上からかけて香りを出す。油を熱しすぎると辣粉やニンニクが黒く焦げてしまうので、少し辣粉に垂らしてみても、シュワッと音が出る程度に熱するようにする。



3 ②に揚げニンニクを加えて混ぜ、ボウルごと氷水に当てて冷ます。

盛り付け



器にトマトスライスを敷き、中央にざく切りにした水菜、半分に切った砂肝のコンフィを盛る。飾り切りにした紅芯大根と香菜を飾り、特製旨辛ナンブラソースをかける。

砂肝のコンフィを作る



1 砂肝は半分に切り、塩（分量外）でもんだ後に水で洗い、水気をよく切る。ボウルに移して砂肝下処理マリネの材料を入れてもみ込み、冷蔵庫に一晩おく（写真）。



2 中華鍋に砂肝が浸るくらいの白絞油を入れて火をかけ、92℃まで温度が上がったら、①を調味料や薬味ごと入れる。



3 いったん下がった油の温度を再び92℃まで上げ、温度を保ったまま、加熱ムラが出ないように時々混ぜながら90分間コンフィ（油煮）する。油の温度が下がると砂肝がかたくなってしまうので注意。



4 ③をバットに移し、油に漬けたまま常温で冷ます。冷蔵庫で保存する。

■材料（約18皿分）

| | |
|----------------|------|
| 砂肝 | 1 kg |
| *砂肝下処理マリネ | |
| 塩 | 15g |
| 花椒 | 10g |
| ニンニク(スライス) | 5片分 |
| ローリエ | 6枚 |
| 白絞油 | 適量 |
| トマト、水菜、紅芯大根、香菜 | 各適量 |
| *特製旨辛ナンブラソース | |
| ナンブラ | 150g |
| 自家製ラー油 | 50g |
| A 酢 | 90g |
| 濃口醤油 | 35g |
| 砂糖 | 110g |
| ニンニク(みじん切り) | 120g |
| 朝天辣粉 | 40g |
| ピーナッツ油 | 70g |
| ごま油 | 40g |
| 揚げニンニク(粉末) | 30g |

「天廣堂」の前菜の考え方

「1か月に1回、ディナーを食べに来てもらえる店」が『天廣堂』のコンセプト。そのために料理の内容を月替わりにしており、常連客のほとんどはコースを楽しみに来店する。前菜はコース全体をアプローチする役割と考え、次から出てくる料理に期待を持たせるよう、特に力を入れている。旬の素材をバランスよく使い、独自性や遊び心をちりばめて作るのが廣田流だ。