

## 【地元素材を生かす新フランス料理〈French Otowa's Style〉】目次

### はじめに

#### ●春

益子野菜のテリーヌ仕立て  
 虹鱈のロールのポワレ、そら豆添え、ほうじ茶の香りのジュ・ド・ヴィヤンド  
 じゃが芋のピュレの栃木和牛包みとグリーンアスパラガスのグラティネ  
 那須の牛乳のアイスクリームと赤いフルーツ

#### アミューズ・グールとオードヴル

そら豆のアイスクリーム、天然塩と胡椒の風味  
 鶏胸肉と緑野菜、蜂蜜入りマヨネーズソース

#### 魚介料理

すずきとうどのポワレ、小かぶ添え、ヴィネグレットソース  
 すずきのポワレ、ねぎとじゃが芋のブレゼ添え  
 本まぐろのポワレと玉ねぎのコンフィ、グリーンアスパラガスのグラティネ、パルメザン風味  
 湯津上村産グリーンアスパラガスとやしお鱈、キャビア入りムスリーヌソース  
 帆立貝とグリーンアスパラガス、百合根、白ワイン風味のプール・フォンデュ  
 虹鱈のポワレと大根と生ハムのエテュベ、軽いグリーンソース  
 オマールのロティ、葉玉ねぎと筍のフリッツ、せりの香りのマヨネーズソース  
 帆立貝のクネルと百合根、そら豆のノイリークレーン  
 海老、帆立貝と長芋のクレビネット包み、オマールバターソース

#### 肉料理

豚フィレ肉のロティ、黒胡椒風味、マデラ酒のソース、椎茸のタルト添え  
 鴨胸肉とフォワグラのポワレ、つぼみ菜のエテュベ  
 葉玉ねぎとフォアグラのポワレ、オレンジ風味のオニオン・コンフィ  
 鴨胸肉のフォワグラ包み、軽いサラダ添え  
 鳩と新玉ねぎのロティ、うどのパルメザン風味

#### いちご

いちごのティラミス  
 とちおとめと赤いフルーツのグラタン  
 とちおとめのサラダ仕立て、バルサミコ風味のヴィネグレットソース  
 とちおとめのヴァニラ・アイスクリーム添え、軽いワインの香り  
 マスカルポーネのムース、いちごゼリーがけ

#### ●夏

かぼちゃのムースとトマトのソルベ  
 鰻の湯波巻き、白いんげん豆添え、フォワグラ風味のジュ・ド・ヴィヤンド  
 鶏もも肉のゴルゴンゾーラ風味、クレビネット包み焼き



グレープフルーツとオレンジのゼリー寄せ

### アミューズ・グールとオードヴル

鶏のコンソメのゼリー

帆立貝のマリネ、サーモンのマリネ ディル風味、鰻のポワレと米なす、鯛のマリネ オリーブ風味、

あさりのワイン蒸しとポワロー

シュリンプと枝豆の軽いシャンピニオンソース

2種類の夏野菜のタルタル

ルコラ風味のトマト、ディル風味のきゅうり

虹鱈のオー・フー、益子野菜のサラダ仕立て

鯖のパイ、アンチョビソース

### スープ

鯖のコンソメ、冬瓜入り

完熟トマトの冷たいスープ、ルコラ風味

オマールの冷たいクリームスープ

じゃが芋の冷たいポターージュ、淡雪のキャビアのせ

### 魚介料理

いかのグリエ、にんにくのクレーム、いかすみのソース

虹鱈のオー・フー、クール・ブイヨンのソース

### 肉料理

鶏胸肉のポワレ、ヴィネグレット風味のトマトソース、なすのピュレ添え

粗挽き栃木和牛と米なすのパブリカソース

### デザート

アイスクリームとソルベ

卵黄のアイスクリーム

クルミのアイスクリーム

黒蜜のアイスクリーム

ピーナッツのアイスクリーム

ショコラのソルベ

マロンのアイスクリーム

ショコラマロンのアイスクリーム

豆乳のアイスクリーム

湯波のアイスクリーム

柿のアイスクリーム

かぼちゃのアイスクリーム

マンゴーのソルベ

すもものソルベ

キウイフルーツのアイスクリーム

梅のグラニテ

## ●秋

百合根のポタージュ、トリュフの香り  
牡蠣とほうれん草の軽い生ハムの香り  
肥育鶏のロティ、赤ワイン風味、新里ねぎのクリームグラタン添え  
洋梨のロティ、ドライフルーツとナッル入り、ヴァニラとレモンのソース

### アミューズ・グールとオードヴル

かぼちゃのバット、きのこクリームソース  
野生のきのこ（しばしめじ、黒しめじ）のソテー  
いかのフラン、きのこ葉大根添え、ほうじ茶風味のジュ・ド・ヴィヤンド  
帆立貝のグリエと根セロエイのムース、ポルト酒風味  
帆立貝のグリエ、椎茸入り古代米のリゾット添え  
フレッシュ・フォアグラと5種類のガルニチュール  
ぶどうのロティ、ごぼうのコンフィ、セロリ風味のゼリー  
鴨のゼリー寄せ、フォアグラ入り

### スープ

鯛のコンソメ、生ハムの香り  
益子で採れたいろいろ野菜のスープ  
鴨のブイヨンスープ、大根入り  
益子近辺で採れたきのこのスープ、カプチーノ仕立て

### 魚介料理

ひらめ、海老のポワレとにんじんのグラッセ、ビール風味のクリームソース  
帆立貝とえのきの湯波包み、あさり風味のジュ・ド・ヴィヤンド  
鱈のポワレ、ブル・ルージュ、オニオン風味  
鱈と白子のオー・ファー、ブル・ブラン、きゅうりと椎茸の風味  
鱈とブロッコリーのオリーブ風味、軽いブル・フォンデュ  
サーモンのミ・キュイとかんぴょうのコンフィ、椎茸のテリーヌ添え  
姫鱈のポワレ、若ねぎと生湯波入りじゃが芋のピュレ添え

### 肉料理

仔牛のロティ、大根のコンフィときのこのソテー添え  
なすのガトー仕立て、山栗入り、赤ピーマンのポワレ添え  
鶏ときのこのポワレ、山栗入り  
栃木軍鶏のロティ、じゃが芋と椎茸のガレット、ジュ・ド・ヴォライユ  
栃木軍鶏とフォアグラ、山栗のパイ包み焼き、ポルト酒のソース  
フォアグラ入り鶏のパイ包み焼き

### デザート

3種の洋梨のケーキ  
洋梨とピスタチオのパバロア  
洋梨のロティとホワイトチョコレートクリーム  
洋梨のロティとヴァニラ・アイスクリーム、ソース・ショコラ  
マロンの温かいスフレ、ソース・ショコラ

チョコレートのスフレ、オレンジ風味  
姫りんごのオープン焼き  
豆乳のアイスクリームとぶどうの白ワインゼリーがけ  
白ワインのグラニテ

## ●冬

フォアグラとポワロー、じゃが芋のトゥール仕立て、トリュフ風味のヴィネグレットソース  
ひらめのボンファム風、春菊と椎茸の香り  
栃木和牛のポシェ、益子の冬野菜添え  
パイナップルのコンフィとヴァニラ・アイスクリーム、小さないちごのバセリシロップ添え

### アミューズ・グールとオードヴル

百合根のアイスクリーム  
フォアグラのフラン、トリュフソース  
鴨胸肉の軽い燻製とポワローのサラダ仕立て、トリュフ風味  
葉野菜のサラダと温泉卵、トリュフ風味のヴィネグレットソース  
白レバーのガトー仕立て、オマールソース  
いかのロール、生ハムの香り  
フォアグラと鶏ささみのロール、エシャロットとオリーブのソース  
長芋のムースとオマール、ほうれん草入りムスリーヌソースのグラティネ

### スープ

かぶのブイヨンスープ、フォワグラ入り

### 米パン

ばーすちい、バセリソース

### 魚介料理

益子の冬野菜のフリットと鯛のポワレ  
やしお鱈のスフレ、オマールソース  
オマールのロティとねぎのブイヨン煮、オリーブ・ヴィヤンド  
帆立貝のクルネ、うにのクリームソース

### 肉料理

栃木和牛のロティ、根菜のブレゼ添え  
仔羊のばら肉のロティ、黒大根のポワレとさつま芋のピュレ添え  
栃木軍鶏と牡蠣のポシェ、トリュフ風味のクリームソース  
鶏もも肉と白菜のブレゼ  
豚肉と白いんげん豆のココット煮  
猪ばら肉のロティと葉つきにんじんのグラッセ、じゃが芋とさつま芋のパン屋風添え

### デザート

温かいりんごのパイ  
栗のチョコレートケーキ

ムース・ショコラ  
シュトーレン  
みかんのソルベ  
赤ワインのグラニテ

## 基本のレシピ

ほうじ茶  
うどん  
グリーンアスパラガス  
長芋（山芋）  
椎茸  
葉玉ねぎ、新玉ねぎ  
いちご（とちおとめ）  
かぼちゃ（中山かぼちゃ）  
トマト  
卵  
新里ねぎ  
きのこ（野生）  
葉つきミニ野菜（大根、かぶ、にんじん）  
かんぴょう  
湯波（湯葉）  
姫鯖  
野菜  
大根  
栃木軍鶏  
紫ねぎ、赤ねぎ、のびる  
やしお鱈  
栃木和牛