

【アミューズと先付 319】目次

永年の定番

- パルメザン風味のブリュレ(中村保晴／オー グー ドウ ジュール)
- グジェール(菊池美升／ル・ブルギニオン)
- ブーダン・ノワール ぼんじりのコンフィ ピザ(五十嵐安雄／マノアール・ダステイン)
- ウニの貴婦人風シェフスペシャル(市川知志／シェ・トモ)
- 魚の内臓のブランダード(坂本守顯／ラビラント)
- 卵のショーフロワ(島田哲也／イレール)
- フリコ(濱崎龍一／リストランテ濱崎)
- 天然酵母パンのゴルゴンゾーラムース(島田伸幸／チャオベツラ)
- フォワグラのフラン(豊田英稔／ラボンダンス)
- バーニャ・カウダ(延松 学／ア プレスト)
- スワン・キッス —— ラ・ヴィ・アン・ローズ(荘司 索／コム・シノワ The Ocean)

胡麻豆腐で

- 胡麻豆腐(長坂俊明／なが坂)
- 松葉蟹のかに味噌胡麻豆腐(奥田 通／銀座小十)
- 焼き胡麻豆腐(内山英仁／銀座うち山)
- 胡麻豆腐のふろしき 生うにのせ(矢口守良／乃し)

ピータン豆腐で

- ピータン豆腐(新山重治／礼華)
- ピータン豆腐(アルバート・ツェ／コンラッド東京 チャイナブルー)
- ピータン豆腐(高木秋廣／馥香)
- ピータン豆腐のミルフィーユ仕立て(林 永弘／吉慶)
- マスカルポーネクリーム

つまんで一口で

- イワシのマリネのカナッペ(森本秀和／サリユー)
- トマチとシェーヴルのタルト(今帰仁 実／ラ・ブリーズ・ドウ・ヴァレ)
- アンチョビのブリオッシュ・フィユテ(比留間光弘／ル・コック)
- 豚肉のショーソン(金子淑光／ビストロ サン ル スー)
- 茄子パテ ブルスケッタ添え(岡谷文雄／フェリチタ)
- プチシュー(河野 透／レストラン モナリザ 丸の内店)

太刀魚のコンフィのクロスティーニ(延松 学/ア プレスト)
北海道サンマのブルスケッタ(柿田将宏/ビランチャ)
那須地鶏白レバーのパテ(小玉弘道/シュマン)
グジェール(金子淑光/ビストロ サン ル スー)
プティ・クロワッサン・オ・チョリソ(荘司 索/コム・シノワ The Ocean)
おしゃべりな日のアミューズ(荘司 索/コム・シノワ The Ocean)
プティ・フル・セック・サレ(下村浩司/restaurant FEU)
自家製パンチェッタのブルスケッタ(松橋ひらく/フェア・ドマ)
兵庫赤穂産大川氏の牡蠣
西洋ワサビのクリーム&ライム風味のジュレ(鳴神正量/NARUKAMI)
帆立のタルタル ルイユ風味(松橋ひらく/フェア・ドマ)
ロンドなコッパとカンパリで漬けた
クロスティーノ・ドルチェ(浅井卓司/イ・ヴェンティチェツリ)
地鶏のレバーペースト(前田精長/聖兆)
キャベツのキッシュ(花澤 龍/ボンシュマン)
ピーナッツと白魚のクミン塩和え(高木秋廣/馥香)
白子とキャビア Blanc de Noir(山本征治/龍吟)
ブルーベリー レ・サンズからのプティ・アミューズ(渡辺健善/レ・サンズ)
マグロとラトウイユのミルフィーユ仕立て
黒オリーブのピュレソースとアンチョビソース(山口 浩/イグレックベガ)
サーモンマリネで巻いたタコポテト(宮川秀之/バル・レストラン ミヤカワ)
米のサラダのロール(齊藤 実/クローチェ・エ・デリツィア)
茶美豚のかりかり砂糖がけ(今村浩之/ラヴェニール・チャイナ)
地エビのフリットと軟白葱の温サラダ(都志見セイジ/ミラヴィル)
セップのタルト マロン風味(田代和久/ラ・ブンシュ)
上海風老酒酒粕風味の枝豆(小林武志/桃の木)
スカンピのタルトレット キャビアのせ(西沢昭信/ディボ・ディバ)
海の幸のパンケース詰めオープン焼き ウニ添え(西沢昭信/ディボ・ディバ)
プチシューのハムとマスカルポーネ詰め(西沢昭信/ディボ・ディバ)

惹きつけるプレゼンテーション

小さいスプーンにひと匙のキャビア ブリニ、ホイップクリームを添えて(岸本直人/オストラル)
生ハムのゼリー ハイビスカスと
エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルとともに(渡辺健善/レ・サンズ)
手長海老とミニ野菜のガスパチョ(下村浩司/restaurant FEU)
舞茸の芳書巻き焼き(神田裕行/かんだ)

きじと山形野菜のサラダ～冬(大島今日ノリ/レストランテ・ヒロ チェントロ)
アボカドと赤ピーマンのムースのカネロニ(河野 透ノリ/レストラン モナリザ 丸の内)
ムール貝のクレープ(河野 透ノリ/レストラン モナリザ 丸の内)
高砂穴子 生ゆば包み まゆ玉 羽子板くわい(仙場才也ノリ/光仙)
虹彩(永山寛康ノリ/永山)
アオリ烏賊のドーム仕立て、
レモンのコンフィとイカ墨のクロカンを添えて(山口 浩ノリ/イグレックベガ)
茶碗蒸しの辣油がけ(前田精長ノリ/聖兆)

数品を盛り合わせて

菜の花のスープ 赤海老のカプチーノ仕立て 生ハムのマリネ
ゴマとパルミジャーノのテュイル(小嶋正明ノリ/クッチーナ・トキオネーゼ・ゴジマ)
北海ダコのスモーク 鯖 サバ ニラとツブ貝のコロッケ
鴨の味噌漬(夏目治樹ノリ/リスコ・キッチン)
豚バラ肉の塩漬、オリーブ添え キノコクリームのパイ
カモのスピエディーノ タラのマンテカート(マリオ・フリットリノリ/ルクソール)
黄耳の甘酢漬 マンゴーと酒粕のゼリー寄せ
鮫肝の辛味煮込みの寄せ物(皆川幸次ノリ/銀座アスター本店)
食前の小さなオードヴル達(宮本雅彦ノリ/トレフ ミヤモト)
フロマージュ・ブランとムール貝のキッシュ
自家製オリーブのマリネ(十時 亨ノリ/レディタン・ザ・トキ)
キュウリのスープにアサリとパンプルネール 若ポワローのプレッセに、
オレイユ・コーションをのせて ガレットサラザンにサーモンの燻製と
セロリの香り(石井義昭ノリ/ラ・ロシェル南青山)
サクラエビのフランにタイムの花の香り タラのブランドードにアイユソヴァージュ
海草風味の“ショッコ”(石井義昭ノリ/ラ・ロシェル南青山)
くも子の黄身揚げ 焼き椎茸と菊菜のおひたし
なまこの土佐漬 すじこ醤油漬(矢部久雄ノリ/花園町 大木戸矢部)
加富良骨のおひたし 甘海老のたたきとろろ
子持ち昆布 もずくとトマトの酢の物 汲みあげ湯葉とキャビア(高畑 均ノリ/太庵)
九つの肴(齊藤久之ノリ/OCHA-YA 光仙)
栗の白和え くるみ豆腐 一番だしを添えて(齊藤雅彦ノリ/ウェスティンホテル東京 舞)
スープとおしのご(朝川 亨ノリ/和亭)
しいたけ寿司 かきのトースト 大根の衣焼き(千根明子ノリ/内儀屋)
ガラス小鉢 一寸豆目の冷菜スープ(朝川 亨ノリ/和亭)

伊勢海老のうに仕込み 百合根と海老の真薯とこぶし酒蒸しの肝和え
蛤のわさび醤油和え 蕪寿司 自家製からすみ ちしゃとうのふき味噌(松下利市/松下)
蕎麦の実先付け三種(永仙寛康/永仙)
コイのチリソースの揚げパンと四川の漬け物(菰田欣也 szechwan restaurant 陳)
オータム・デイズ 67(荘司 索/コム・シノワ The Ocean)

前菜感覚の一皿

メヒカリの香草パン粉揚げ(宮原寿安/MIYAHARA)
山羊のミルク煮のテリーヌ アーティチョークのピューレ(萬谷浩一/ラ・トオルトゥーガ)
毛蟹と野菜のロメスコソース(山口義照/パトウ)
広島産カキとシャンパンジュレのパリパリサラダ
カリフラワーのピューレと赤ピーマンのソース(浅井信之/ラ・フォーリア)
タラ白子のインパナート 小野菜のアチャッタート添え(浅井信之/ラ・フォーリア)
白魚のフリチュールとホタルイカのソテー 新門さんのトマト添え(栗岡 敦/ペルージュ)
バッカラのコロッケじゃがいものコロッケ(沼尻芳彦/ダ・ディーノ)
海ますの燻製 ミモザドレッシング(中西貞人/スクレ サレ)
穴子の炭火焼き(濱崎龍一/ロストランテ濱崎)
秋なすとさんまのマリネのショウガとグリーンペッパー風味(小木戸高幸/ラ・ネージュ)
春野菜のたらの白子ソースがけ(江崎新太郎/青仙えさき)
ベッカフィーコ(石川 勉/トラットリア・ダ・トマンズィーノ)

料理人の姿勢・個性が色濃いアミューズ

そばの実を詰めた白イカに豚足のコロッケを添えて(岸本直人/オストラル)
花アジの酢締めスモークと焼きなすのルーラード(伊東淳一/エルルカン)
岩牡蠣の酒蒸し(飯森裕一/いいもり)
スペイン産赤ピーマン ピキージョに
イワシのブランドードを詰めたピカタ(今帰仁 実/ラ・ブリーズ・ドゥ・ヴァレ)
皮目をあぶったサンマのマリネ その肝のソース(堀川 亮/フィオッキ)
キノコのフリチュール3種(山岡昌治/マッシュルーム)
有機人参のムース、牛乳のジェラートとユリ根のピューレ添え、
コリアンダーの香り(島田伸行/チャオベツラ)
豚足とエスカルゴをファルスした
パールシャンピのグラティネ(山岡昌治/マッシュルーム)
仔牛ほほ肉とシャンピニョンのトンナートソース(八木康介/ラ・ルーナ・ロッサ)
白いんげんのミネストラと、
玉ねぎとペコリーノチーズのスフォルマート(八木康介/ラ・ルーナ・ロッサ)

フルーツマトのオープン焼きと

- 馬肉のバストンチーノ(八木康介／ラ・ルーナ・ロッサ)
- 牛の千本筋のピリ辛煮(今村浩之／ラヴェニール・チャイナ)
- 自家製干し肉の北京風 白菜の漬けもの添え(小林武志／桃の木)
- ウサギとプルーンのコンポート・ジュレ シングルモルト酒風味(高井 実／ヴァリエ)
- 羽黒産の仔羊のハツとレバーの牧草瞬間スモーク(大島今日／リストランテ・ヒロ・チェントロ)
- 小蕪の風呂炊き くるみの味噌がけ(野永喜三夫／日本橋ゆかり)
- 鯛白子の低温調理 自家製生このこがけ(野永喜三郎／日本橋ゆかり)
- スペルト小麦のポレンタ(奥村忠士／アカーチェ)
- パツパ・アル・ポモドーロ(今井雅博／アルチェッポ)
- 泡雪しょうゆのお刺身(長坂松夫／麻布長江)
- シャットウ(今井雅博／アルチェッポ)
- 揚げまこだけの生ハム巻蝦子油ソース(王国民／碧麗春)
- なすのプリニス アヴルーガ添え(榊原大輔／サカキ)
- いわしのジェノヴァ風オープン焼き(松橋ひらく／フェア・ドマ)

一口のスープ・汁物

- 2種類のトマトのスープ(小峰敏宏／ラ・ターブル・ド・コンマ)
- 丸吸ひれ酒仕立て(山本征治／龍吟)
- 根セロリのスープ(宇野勇蔵／ル・ビストロ)
- 春菊のスープと帆立のニョッキ(後藤俊二／アテオ)
- かぶの温かいスープ トリュフのくずあん(坂田幹靖／GINZA kansei)
- ソラマメの冷たいスープ、ペコリーノ風味パイを添えて(京 大輔／コルニーチェ)
- ブルターニュ産ムール貝と野菜のスープ、ベーコン風味(川井真介／ラシェット ブランシュ)
- きのこのスープ カプチーノ仕立て(金子淑光／ビストロ サン ル スー)
- かきのスープのグラチネ(釜谷孝義／コム・ダビチュード)
- カキとシャンパンのスープ仕立て トリュフ風味(加藤賢一／ラ・メゾンブランシュ)
- 真鱈白子ムニエルと百合根のスープ トリュフの香り 99(加藤賢一／ラ・メゾンブランシュ)
- 丸の煮こごり焼霜雲子添え(橘内義雄／橘花樓)
- スープ・ド・シャンテンヌ&ムース・ド・フォワグラ
- サブレと黒コショウをのせて(鳴神正量／NARUKAMI)
- 松茸のすり流し(山本征治／龍吟)
- 渡り蟹のビスクにカリフラワーのムース
- 新レンコンの食感で(光山公行／スフィータ アル・チェントロ)
- 冬瓜とウニ、富山産白海老の金華火腿風味スープジュレ(皆川幸次／銀座アスター本店)
- はもの冷たいブイヤベース(今帰仁 実／ラ・ブリーズ・ドゥ・ヴァレ)

赤海老のテリーヌを浮かべた

ホワイトアスパラガスのクレーマ トマトのジュレ添え(筒井力丸/スカレッタ)

セップ茸とアーティチョークの温かいブルーテ(下村浩司/restaurant FEU)

旬の夏野菜でつくったガスパチョ、

モッツアレッタチーズ入り(齊藤 実/クローチェ・エ・デリツィア)

あわびのすり流し(橋内義雄/橘花樓)

酒のあてになる一品

甘海老の和風ロワイヤル(橋内義雄/橘花樓)

山菜とほたるいかの湯葉和え(門脇俊哉/かどわき)

柿とカニの和えもの(江崎新太郎/青山さえき)

くも子の杉板焼き 翡翠銀杏と栗チップ添え(藤原一駿也/ふじ原)

鶏の脚の紹興酒煮(出口喜和/源烹輪)

青唐辛子と布豆腐の香草和えサラダ

三種豆と中国漬け菜の炒め常備菜(出口喜和/源烹輪)

鶏肝と心臓の陳皮風味(今村浩之/ラヴェニール・チャイナ)

うなぎの煮こごり ごま風味(今村浩之/ラヴェニール・チャイナ)

帆立貝と塩卵、韓国南瓜の柚子風味和え(皆川幸次/銀座アスター本店)

エビの香料煎焼、ゴボウチップ(長坂松夫/麻布長江)

鴨の香料蒸し 巧手ソース(小林武志/桃の木)

煎り酒盗和え(岩淵弘之/いわぶち)

あわびのともわた煮のミルフィーユ仕立て(朝川 亨/和亭)

絹豆腐のお醤油の実(神田裕行/かんだ)

ごはん・麺・パスタ

鮭児の手鞠寿司 菊花造り(橋内義雄/橘花樓)

一口飯蒸しキャビアと自家製ブルーキャビア(野永喜三夫/日本橋ゆかり)

いわしの日のアミューズ(荘司 索/コム・シノワ The Ocean)

極粗碾き・大葉・柚子 三色蕎麦(永山寛康/永山)

春の飯蒸し(高瀬 亘/高瀬)

柚子切りとふぐ皮(小玉 勉/こだま)

餅銀杏のそば粥(高瀬 亘/高瀬)

松の実の粥(全 芳江/松の実)

白粥(高木秋廣/馥香)

湯米豆腐(山本正明/赤坂とゝや魚新)

高知県徳谷フルーツトマトの冷製カペリーニ(大島今日/リストランテ・ヒロ チェントロ)

からすみの冷製カップリーニ(濱崎龍一／レストランテ濱崎)
ガラム風味のツケっぼいまぐろとあわび茸のきこりスタイル(浅井卓司／イ・ヴェンティチェリ)
カップリーニのパプリカトマトソース(新山重治／礼華)
海老素麺(岩淵弘之／いわぶち)

揚げ物で一品

エスカルゴのクロケット(中島 完／アテスエ)
フリット(和知 徹／マルディ グラ)
桜海老入り揚げ湯葉山椒塩添え(新山重治／礼華)
飯蒸しを包んだ飛竜頭 とうもろこしのかき揚げ
 海老の道明寺揚げ ゆでアスパラガス(矢部久雄／花園町 大木戸矢部)
子持ち昆布の上海式天ぷら(前田精長／聖兆)
栗、うずら豆、黒豆のフリット(伊東淳一／エルルカン)
仔羊のクロムスキ(比留間光弘／ル・コック)
ポルチーニ茸のクロメスキ、トリュフ添え(島田伸行／チャオベツラ)
パンツェロツティ(鶴野秀樹／レストランテ・キオラ)
生ハムを巻いた赤座海老のフリット(齊藤 実／クローチェ・エ・デリツィア)

野菜たっぷりに

焼きとうもろこしのピューレ モロヘイヤのスープ(小嶋正明／クチーナ・トキオネーゼ・コジマ)
万願寺青唐の豆腐仕立て 焼き万願寺青唐のゼリー寄せ(矢口守良／乃し)
賀茂茄子と焼いたプチトマトのパン・デピス添え(谷岡博之／スポンタネ)
しったかと春野菜 じゃがいものピューレのおひたし(倉谷義成／グッドソール・クラツィーニ)
トマト詰め京野菜のカンネローニ バルセート風味(西沢昭信／ディボ・ディバ)
モッツァレッタとイチゴのサラダ(齊藤 実／クローチェ・エ・デリツィア)
生野菜のアンショワ添え(比留間光弘／ル・コック)
平貝春菜づくし(奥田 透／銀座小十)
ジェノヴァ風ラタトゥイユ「ラタツイヤ」(松橋ひらく／フェア・ドマ)
牛すね肉の野菜巻き(アルバート・ツェ／コンラッド東京 チャイナブルー)
ホウイトアスパラのババロア(浅野正己／カム シャン グリッペ)
蒸し鱈の東南アジア風おつきだし(伊東淳一／エルルカン)
海鮮サラダ(高木秋廣／馥香)
焼き松茸とほうれん草(内山英仁／銀座うち山)
牛もも肉のブレザオラ 冬カブラと
 フルーツマトのインサラツィーナ(浅井信之／ラ・フォーリア)

心地よい酸味

鯖のシャンパンヴィネガー風味(中西貞人/スクレ サレ)
 シャンパンヴィネガー風味のラ・フランスのピクルスと
 ペコリーノ・ロマーノ(浅井卓司/イ・ヴェンティチェッリ)
 含め梅 豆腐餡 揚げ土筆(野永喜三夫/日本橋ゆかり)
 ブリのたたきとかぶらのグレック手まり寿司見立て(伊藤淳一/エルルカン)
 台湾きくらげ、白花くらげ、絹笠茸の甘酢漬け(皆川幸次/銀座アスター本店)
 無農薬野菜の酢漬け(前田精長/聖兆)
 じゅんさい 蒸しあわび(浅見健二/銀座あさみ)
 フルーツマトとルーコラを包んだ塩漬けかじきまぐろ(白井能身/プリモ バーチャョ)
 グリエしたポロネギのマリネと牡蠣のムニエル鴨の生ハム添え(花澤龍/ボンシュマン)
 秋かますの焼き霜 焼き松茸 菊菜 すだち酢ゼリーがけ(山本正明/赤坂とや魚新)
 穴子の赤ワイン煮のゼリー寄せ(金子淑光/ビストロ サン ル スー)
 なまことせりの辛味大根のみぞれ和え土佐酢あん(矢口守良/乃し)
 ふぐの煮ごりそうめん(中島貞彦/中嶋)
 秋刀魚とキノコのエスカベッシュ肝クリームと完熟柿添え(山岡昌治/マッシュルーム)
 背黒イワシとウイキョウ、オレンジのマリネ(寺内正幸/リストランテ テラウチ)

この素材でこそ

鱧のベニエ(都志見セイジ/ミラヴィル)
 黒大根のポターージュと1歳6カ月の仔イノシシのテリーヌ(信國稔大/ビストロ・ド・ラ・シテ)
 豚ばら肉のタルト(花澤龍/ボンシュマン)
 青トマトのジュレ(笹川幸治/プティ・パトー)
 朝鮮人参の衣揚げ 新唐寿美の火取り(門脇俊哉/かどわき)
 チーズフォンデュと白トリュフ、うずらの卵のラヴィオリ(林亨/トルッキオ)
 月日貝のグラタン(沖江展/ぎんきょう)
 あおりイカと沖縄のセロリのタルタルとトマトのサラダ(永田敬一郎/ラ・リューン)
 バッカラの地中海風(後藤俊二/アテオ)
 仔豚のレバーとラルドのパテの燻製(枝川之憲/クチャーナ・イル ラーモ)
 北海道余市産あんこう肝のぬた和え(山本征治/龍吟)
 フカヒレの冷菜山椒ソース(新山重治/礼華)
 ホタテ貝柱のタルタル仕立て、カリフラワーの
 ブルテとトリュフのコンソメの取り合わせ(山口浩/神戸北野ホテル アッシュ)
 蟹のフラン(小峰敏宏/ラ・ターブル・ド・コンマ)
 海水で軽く火を通したワシントン産牡蠣と岩海苔の三重奏(下村浩司/restaurant FEU)
 長茄子と和栗のセルクレ(山岡昌治/マッシュルーム)

はじまりはさりげなく

- 雲丹入りの白子豆腐(榊田兆史 榊田)
蟹とちしゃとう、きす、かぶらの黄身酢(高嶋英樹／^{七七}川高嶋)
かぶらときすと富有柿の博多(長坂俊明／なが坂)
貝づくしの鉄砲和え(奥田透／銀座小十)
焼き茄子と蒸し鮑(長坂俊明／なが坂)
真鯛の昆布メ、蒸し鮑といくらのおろし和へ(奥田透／銀座小十)
鯨のころの水菜とねぎの辛子和え(朝川亨／和亭)
鱈の白子と蒸しうに、車海老の冷やし茶碗蒸しゼリーがけ(内山英仁／銀座うち山)
鯛ノ子の共白子巻き河内一寸豆の餡 鞘巻海老の美味煮(上野修／^{七七}川)
蛤の潮煮(西塚茂光／馳走 啖啄)
白菜と金時人参のおひたし ふぐの白子がけ(矢口守良／乃し)
白子の醤油焼き ふきのとうまぶし(神田裕行／かんだ)
鯛の白子塩焼き(浅見健二／銀座あさみ)
才巻海老、白菜のうるか和え(門脇俊哉／かどわき)
白ばい貝と湯葉のあんかけ(岩淵弘之／いわぶち)
若布玉子豆腐(岩淵弘之／いわぶち)
松葉蟹と菊菜と菊花のおひたし(江口透／喰切り江ぐち)
若どりのラオチュウ浸け(アルバート・ツェ／コンラッド東京チャイナブルー)
豚バラ肉のニンニクソースがけ(アルバート・ツェ／コンラッド東京チャイナブルー)
塩だらのブランドードとムール貝(加藤賢一／ラ・メゾンブランシュ)
うさぎの背肉のマリネとフレッシュポルチーニ茸(齋藤 実／クローチェ・エ・デリツィア)
毛がにのサラダ仕立て(渾川知／ラ プリムラ)
仔ウサギのコンフィとインカのめざめアイユソース(西村和浩／オ・デリス・ド・本郷)
さんまとじゃがいものテリーヌ(須藤俊二／アテオ)
地鶏のあひるの二重卵詰め(小林武志／桃の木)
とりの煮こごり、コーンソース(長坂松夫／麻布長江)
ひな鶏の燻製(比留間光弘／ル・コック)
エクルヴィスのクレームとエビのジュレ(石井義昭／ラ・ロシエル南青山)

ちょっとしたサプライズ

- そば粉のクレープをつけて
きんつばのように表面だけ焼いたマグロ(長尾浩二／ナガオウンダバ)
すっぽんの煮こごりと焼きなすのアイスクリーム(小玉勉／こだま)
いも豚バラ肉のバルサミコ酢蒸し(伊東淳一／エルルカン)

完熟トマトで包んだ、毛蟹とバジルのアンサンブルヴェルジュの酸味のトマトのジュレと
蟹味噌ソース 自家製キャビア添え(山口浩／神戸北野ホテルアッシュ)
いくらのワンスプーン(大島今日／リストランテ・ヒロ チェントロ)
エジプト豆のPASSART スペルト小麦のサラダ
赤座海老のマリネライム風味(林亨／トルッキオ)
焼きからすみと備長炭(山本征治／龍吟)
れんこんのパッリーナ 丸鶏のブロード松茸の香り(後藤俊二／アテオ)
北海道天然茸と天草とこてん&いくら シトロンのソミュレ風味(鳴神正量／NARUKAMI)
地鶏の巻物ハチミツブラックペッパーソース(今村浩之／ラヴェニール・チャイナ)
本マグロのタルタル、カンノーリ仕立て(笹島保弘／イル・ギオットーネ)
温泉玉子とあわびのたたき(倉橋祥晃／櫻川)
ヨーグルトムースの柑橘風味まぐろづくし(渡辺健善／レ・サンス)
あおりいかの下足とニョッキのオリエンタル風(沖江展／ぎんきょう)
和牛冷やししゃぶしゃぶちり酢掛け(奥田透／銀座小十)
あん肝の活造り(朝川亨／和亭)
めじまぐろのづけ(内山英仁／銀座うち山)
かつおと青イチゴのプッタネスカ(大島今日／リストランテ・ヒロ チェントロ)
キハダマグロを使ったカネロニ仕立てレフォールの泡のソース(浅井信之／ラ・フォーリア)
黒トリュフのムース(松橋ひらく／フェア・ドマ)
ネム(比留間光弘／ル・コック)
そら豆と帆立のガレット(山岡昌治／マッシュルーム)

涼やかなスタート

毛ガニのサラダを詰めたトマトの
オマールコンソメがけ(河野透／レストラン・モナリザ丸の内店)
冷製のパツパ・アル・ポモドーロ(奥村忠士／アカーチェ)
冬瓜の水ようかん仕立てあわびの肝のスモークと
冬瓜の皮を上のにせて(浦野健次郎／シェ・ウラノ)
にんじんのムースと
オレンジのジュレ寄せ赤じそ風味(今帰仁 実／ラ・プリーズ・ドウ・ヴァレ)
冬瓜ボールのカクテル(菰田欣也／Szechwan restaurant 陳)
玉子豆腐とじゅんさいのゼリー寄せ(神田裕行／かんだ)
奄美のもろこしと若鮎のサラート(浅井信之／ラ・フォーリア)
アオリ烏賊のムース昆布出汁のゼリー寄せ(橋内義雄／橋花櫻)
するめいかの甘くないソルベ(前田精長／聖兆)

ほっと温もる

山芋の温菜の上海蟹ソース(新山重治／礼華)
聖護院かぶのフラン(沖江展／ぎんきょう)
柚子釜入りの飯蒸し(門脇俊哉／かどわき)
パセリとエスカルゴのフラン仕立て(加藤賢一／ラ・メゾンブランシュ)
かぶの含め煮(有馬邦明／パッツ ア パッツ)
海老芋のからあげ根芋とかにあんかけ(内山英仁／銀座うち山)
サザエとムール貝のオープン焼き2種の合わせバターで(沖江展／ぎんきょう)
じゃがいもとねぎの煮込みプロヴォローネチーズ添え
アンチョビ風味(濱崎龍一／リストランテ濱崎)
北海道産うにのフラン(島田伸幸／チャオベッラ)
山芋のすり流し上湯スープがけ(高木秋廣／馥香)
ずわい蟹の蕪蒸し(神田裕行 かんた)

甘みがふわり

フォアグラ・カナル、パン、デピス、黒トリュフ、焼き林檎、
うすい豆のミルフィーユ仕立て(山口浩／神戸北野ホテルアッシュ)
シェーヴルチーズと軽やかに仕上げた
スリーズのコンフィテュール(下村浩司／restaurant FEU)
フォアグラのムースとサンマのマリネ イチゴとライムのクーリ(佐藤一也／レ・サンス)
割り干し大根のみりんかす和え(西塚茂光／馳走 啐啄)
ピーマンのコンフィとアリコ・ブランのサラダイペリコの生ハム添え(沖江展／ぎんきょう)
ザーサイの XO 醤和え(アルバート・ツェ／コンラッド東京チャイナブルー)
柿、梨、いちじく、くるみの黄粉酢(門脇俊哉／かどわき)
柿蕎麦搔きのクリームチーズ白和え揚げ蕎麦の吹寄せ(永山寛康／永山)
イチジクと牛ヒレ肉のごま醤油和え かもじほうれん草(岩淵弘之／いわぶち)
海の幸と山の幸のエントラータ
サルカニ合戦ほい感じで・・・(浅井卓司／イ・ヴェンティチェッリ)
フォアグラと山芋とホタテ貝のテリーヌ(今帰仁 実／ラ・ブリーズ・ドウ・ヴァレ)
燕の巣と富士柿の汾酒煮、キャビア添え(皆川幸次／銀座アスター本店)
蜜やき豚のローストパン添え(長坂松夫／麻布長江)
バツカラのミルク煮フリット添え(後藤俊二／アテオ)
パルミジャーノと丹波栗の自家製モスタルダ、
辛いハチミツ(渡辺武将／クチーナ・イル ヴィアーレ)
広東風豚肉の変わり揚げ 赤酢風味(小林武志／桃の木)

デザートばいアミューズ

イチゴとシャンパーニュ(長尾浩二/ナガオウンダバ)

豆三昧(豆乳、おからのラッテ・コット、

虎豆とキャビア添え)(浅井卓司/イ・ヴェンティチェッリ)

フォアグラとプラムのコンポートベトラヴのゼリーとアーモンドのチュイル添え

(加藤賢一/ラ・メゾンブランシュ)

三角青梅かん丸和三盆添え(野永喜三夫/日本橋ゆかり)

蕎麦醍醐(永山寛康/永山)

西川氏推薦バティ・パリヤ&セロリの

クラッカー&キャビア“オストラ”(鳴神正量/NARUKAMI)

サーモンとクリームチーズのショートケーキお米とバラのアイスクリーム

(佐藤一也/レ・サンス)