

【イタリア料理の展開力】目次

イル ギオットーネを支える 10 のテクニック

アンティパスト

含め煮した里芋のフリットにのせた自家製サルシッチャ
マグロのタルタルを詰めたカンノーリ、赤ピーマンとアボカドのスプーマ
ウニのひと口タルト、グリーンピースとジャガイモのスープ添え
海の香りのはまぐりのジュレ、筍と木の芽添え
ウズラのボルベッティーニ、インブロード、秋トリュフの香り
帆立貝のブディーノ、イカスミソース、生ウニ添え
ハウレン草のパンナコッタ、ズワイガニと生ウニのせ
真ダコと新ジャガの温かなサラダ仕立て、赤ピーマンのクレマとキャビア添え
生ウニを包んだ冬瓜のファゴッティーニ、ショウガの香り
賀茂茄子の煮こごりと活アジのマリネ、大葉風味、冷たいトマトのスムージとキャビア添え
香ばしく焼いた帆立貝を浮かべたグリーンのガスパッチョ、
黄色トマトのシャーベットとキャビア添え
2色のアスパラガスの温かいズッペッタ、温泉卵と生ハム
温かいヴィシソワーズ、ホッキ貝と生ウニのカプチャーノ、白ウド添え
バニラ風味のカボチャとオマール海老のカプチャーノ、ピスタチオのアイスパウダー添え
焼き茄子のカルパッチョ、秋サバのマリネ添え
アスパラガを巻いたサヨリのインボルティーニ、たっぷりのキャビア添え、ミモザ仕立て
煮こごりにしたアイナメと山菜タプリのインサラータ、トマトフォンデュータとカラスミ添え
賀茂茄子にのせたアワビのスカロッパ、ジャガイモのスプーマと生ウニ添え、バジリコ風味
ヨコワのタリアート、温泉卵と季節のサラダ添え
フォワグラを巻いたアナゴのベニエ、キュウリのソース
松茸を巻いた名残ハモのインボルティーニ、スダチの香り
カマスと松茸のカルトッチョ、スダチの香り
生ハムで締めたキスとメロンのズッペッタ、ウイキョウのジュレとキャビア添え
名残ハモと松茸のブディーノ、スダチ風味
ヒラメと蕪の冷製蕪蒸し、カラスミ添え
サザエの炭火焼き、サルサ・ヴェルデ

プリモビアット

天然鯛と朝掘り筍のスパゲッティーニ、木の芽添え
トリ貝とウドのスパゲッティーニ、木の芽の香りで
くたくたブロッコリーのスパゲッティーニ、ポットルガ風味
炭火で焼いた鮎のスパゲッティ
サンマと大根のスパゲッティーニ・アラビアータ
活甘鯛と菜の花のリングイネッテ
百合根とフレッシュ・ポルチーニのカルボナーラ
ガルガネッリ、白金豚とトロトロ新キャベツのラゲーソース
フレッシュ・ポルチーニとトマトソースのパッパルデッレ、パンチェッタと崩した温泉卵をのせて
トロトロに煮込んだ豚肉と伏見トウガラシのタリアテッレ
ハモとルーコラ・セルヴァティカのタリアテッレ、サフラン風味
イノシシのサルシッチャを包んだラビオリ、聖護院大根の浸し添え、白トリュフ風味
カニと里芋を詰めたグリーンのトルテッリーニ、菊花のソース
鶏挽き肉とトウモロコシのリゾット、サルビア風味のカプチーノ
春野菜たっぷりのリゾット、サフラン風味
ウズラとオクラのリゾット、冷たいフォワグラ添え
ジャガイモのニョッキ、スモークバター風味、生ハム添え
フリットにした海老芋のニョッキ、カニと春菊のソース

セコンドビアット

ズッパ・ディ・ペッシェ
甘鯛の丸ごと一匹岩塩包み、軽い柚子バターソース
フグのサルティンボッカ、パンチェッタ巻き、白子添え
スカンピのパデッラ、ウイキョウとオレンジのサルモリーリオ
地鶏ロートロの炭火焼き、コンフィにしたジャガイモとわらび、ローズマリーの香り
鴨ロースと万願寺トウガラシの炭火焼き、タブナードソース、フォワグラのコロッケ添え
仔鳩の炭火焼き、「鳩じゃが仕立て」
冷たいチャンボッタを添えたホロホロ鳥
和牛ホホ肉のブラッサート、ブラッドオレンジ風味の金時ニンジンのクレマと芽キャベツ添え
新キャベツで包んだ仔牛ロースのファゴット、ラルド風味、白アズキのピュレとトリュフ添え
ジューシーな白金豚のインボルティーニ、サツマイモのロースト添え、オレンジ風味
トロトロにやわらかい白金豚の炭火焼き、豆モヤシ、2色のニラのスクランブルエッグ添え
生ハムで巻いた仔羊ロースの香草パン粉焼き、甘い新タマネギのピュレと空豆添え
仔羊ロートロの炭火焼き、ナスとギンナン添え、スパイシーなソース

ドルチェ

イチゴ好きのためのイチゴのドルチェ

パリパリのオレンジ風味のカタラーナ、チョコレートのジェラート添え

アメリカンチェリーの温かいサラダ、黒蜜風味のジェラートのせ

桃とヨーグルトのドルチェ

冷たいメロンとココナッツミルクのシャーベット

クレームダンジュとフランボワーズのソース、

キャラメリゼしたバナナとチョコレートのジェラート

焼きイチジクにのせたキャラメルジェラート

パリパリのパートで包んだリンゴ、ハチミツのジェラート添え、いろいろなベリーソース

サツマイモのブリュレ

栗のティラミス

金柑のタルト

黄柚子のパンナコッタ

料理について、いつも考えていること

イル ギオットーネ四季のメニュー

用語解説

料理の展開に必要な基本レシピ

コースの組み立て方

大切なスタッフのこと

思いが詰まった店のこと