

## 【野菜で酒菜】目次

### はじめに

春の息吹の山菜、  
太陽のエネルギーを吸収した葉もの野菜  
丸々と太った瑞々しい結球  
香りと辛み、独特の味わいを示す香味野菜  
か細い凝縮を感じさせる芽の菜、朝摘みの濃厚  
それぞれの味で、それぞれの酒肴・酒菜

### 【オクラ】

朝穫りオクラの炭火焼 大とろの醤油漬け添え  
オクラともろこしの博多 桃酢かけ

### 【カリフラワー】

茹でたてのカリフラワーに生このこ  
カリフラワーのソースをかけた九条葱の出し巻  
カリフラワーと豆乳のスープ

### 【キャベツ】

蒸しキャベツと鯛のあんかけ  
蒸しキャベツに百合根饅頭和牛包みの天麩羅 新玉葱の南蛮ソース  
千切りキャベツと焼き鯛 豆板醤のあんかけで  
春キャベツの芯の椀物  
春キャベツのパンナコッタ

### 【キュウリ/ウリ】

胡瓜とさんまの細巻  
胡瓜の贅沢そうめん  
門松胡瓜にむかごのタルタルソース和え  
古漬け胡瓜と鰯の昆布締め  
公魚の鰻柵風  
龍飛昆布と笹身と奈良漬けの博多

### 【シュンギク】

春菊の魚そうめん  
春菊のいなり寿司  
春菊のすり流しをかけた蒸し牡蠣  
春菊のご飯  
春菊の真蒸  
甘海老の春菊巻

### 【トウガラシ】

赤万願寺唐辛子と子持ち鮎の冷やし ちょっと雑炊  
赤万願寺唐辛子の詰め物  
伏見唐辛子の漬けをのせた干し鰯

### 【トマト】

プチトマトの揚げ出し風  
トマトの南蛮漬け  
ごま油と塩で食べるトマト  
トマトのすき焼き  
トマトとブルーチーズの豆乳寒  
トマトとホタテのタルタル焼

### 【ナス】

焼き茄子と牛肉の取り合わせ  
水茄子のすり流し  
揚げ出し茄子 干し貝柱仕立て  
賀茂茄子の田楽 二種  
茄子と唐墨のサンド（博多）

### 【ハクサイ】

白菜軸の軍艦巻  
白菜のシュウマイ 白菜のソースで  
白菜漬けの尼鯛（ぐじ）巻  
白菜の漬物の雑炊 たっぷりのフライドオニオンで  
柚子胡椒と白菜の雑炊

## 【ブロッコリー】

ブロッコリーの軸のすり流し

ブロッコリーのこのわた 卵黄醤油かけ

## 【芽菜】

芥子菜の若芽サラダ

芥子菜の若芽 黒そい巻

貝割れの漬けとかますの炙り造り

三つ葉と蟹の俵揚げ

三つ葉と酢橘のゼリー

もやしのすり流し 河豚の白子と占地を添えて

花穂紫蘇の天麩羅

にんにくの芽の大根餅

## 【菜の花】

とら河豚の白子で巻いた 菜の花の天麩羅

菜の花と雲子の卵とじ 黒七味かけ

菜の花の辛子和えと撥子の取り合わせ

蜆の出しで和えた菜の花

菜の花のすり流しを敷いた 白子の酒蒸し

菜の花の茶碗蒸し

菜の花漬けと横輪鯉のお造り

## 【葉野菜】

雲子とほうれん草と林檎のグラタン風（柳川）

ほうれん草と甘海老の塩辛

ほうれん草のお吸い物 具合わせの出し汁で

生のほうれん草のお造り

干し海老を使った水菜のおひたし

干し貝柱を使った水菜のおひたし

青梗菜と鯛の出しのジュレ

黒そいで巻いた青梗菜

芥子菜と雲子の取り合わせ

鰯とろの小松菜焼

レタスのハリハリをのせた卵雑炊 鴨口ース添え

## 【山菜】

たらの芽とフォウグラのソテー もやしのソースで  
たらの芽の天麩羅に蛸烏賊生姜ソース  
蒟の薑の天麩羅に玉葱のソース  
蒟の薑の天麩羅 生ハム巻  
蒟の薑を吸い口（香り）にした蒸し豆腐  
蒟の薑と湯葉の変わり冷や奴  
蒟の薑のパンナコッタと鶏そぼろ  
ごごみのシャリを使った 横輪鯉のにぎり  
鯖の生ずしとごごみに黄身酢かけ  
桜海老の粉末を使ったごごみのかつ  
焼きうるいと烏賊のぬた  
うるいの卵とじ  
うるいを巻いた横輪鯉の昆布締め

## 【香味野菜】

新生姜の手打ちうどん  
がりの唐揚げ  
九条葱ソースをかけた蛤の酒蒸し  
九条葱の蟹真蒸  
葱とろ醤油をかけた焼き京揚げ  
葱味噌をのせた鴨ロースのにぎり  
葱このわた  
エシャロットのソース 仔羊のローストにかけて  
五種の香味野菜醤油で食べる 和牛サーロインのたたき  
和牛のにんにく包み炒め  
たっぷりの香味野菜と焼き鯖 ポン酢の変わりジュレで

**土には、確かに味がある**  
**その土がはぐくむ豊穡が根菜、土もの野菜の魅力**  
**朝穫り、朝掘りの風味は、**  
**決してアク、えぐみとは言わない**  
**素材味を壊さず、再考のレベルで引き出す滋味**

## 【イモ】

海老芋の混ぜご飯  
海老芋焼  
海老芋の唐揚げ 柚子のジャムで  
海老芋そうめん 蟹身あんかけ  
栗のアイスクリーム、紫芋の皮包み  
枝魯枝魯風肉じゃが  
新じゃがいもの南蛮ソースで食べる 公魚の唐揚げ  
新じゃがいもの天麩羅  
さつまいも、ブルーチーズの餡の大福  
スイートポテトともろこ南蛮の恵方巻  
ふかし芋に六種のソース  
きぬかづぎ五種  
小芋の唐揚げ 甘海老の殻の衣で  
小芋の岩石揚げ  
慈姑のオランダ煮  
黒胡椒で仕上げた芋ケンピ  
蓮芋のにぎり  
山芋と鯛の子とレーズンの和えもの

## 【カブ】

蕪の冷や汁風  
蕪と鰯の串かつ  
千枚付け七種  
赤蕪の千枚漬けと公魚の南蛮漬け  
蕪の生ずし  
浅漬け蕪の和えもの 鮪節と生ハムのチップで  
菊蕪 ミントの香りで  
焼き生蕪のお椀もの

## 【カボチャ】

南瓜の三種炊き ミント 柚子 バニラ  
南瓜のペーストと油目の取り合わせ バウムクーヘンのかつを添えて

## 【ゴボウ】

新牛蒡とバウムクーヘン豚の柳川鍋

牛蒡の茶碗蒸し  
牛蒡がたくさんのお鰯のにぎり  
堀川牛蒡の海老真蒸射込み  
堀川牛蒡の金平 出し巻き仕立て

### 【ダイコン】

切り干し大根と干し貝柱の和えもの 牛ロースのたたき添え  
切り干し大根と干し貝柱の和えもの 鶉の卵の醤油漬け  
源助大根の蟹身あんかけ  
朝穫り大根とからすみ 山葵の醤油漬け添え  
大根の生ハム巻  
スモークした膾と鯛の和えもの  
するめ烏賊の麹漬け

### 【タケノコ】

筍の炭火焼  
筍のくるみ焼  
平目の薄造り たくさんの筍と一緒に  
筍の糸造り  
筍とホタテの木の芽和え  
桜でんぶのシャリで握る筍  
筍のさつま揚げ

### 【タマネギ】

玉葱たっぷりの生麩そうめん  
新玉葱の真蒸

### 【ユリ根】

百合根饅頭  
大きい百合根の炭火焼

### 【レンコン】

加賀蓮根と雲丹の取り合わせ  
フォワグラ・小芋の蓮根包み揚げ  
蓮根の飛龍頭  
福神漬け枝魯枝魯風

きのこの持ち味、素材味は他では得られない  
季節の香り、食感を存分に愉しみたい  
ふっくらした豆のはじける膨張、穀物の豊かな味  
海藻にはまた、海のエキスが溢れる  
その素材たちと出会える一瞬が料理人の至福

### 【キノコ】

いろいろな木ノ子鍋  
松茸と鱧の吸い物  
天然舞茸と魚そうめんのエノキバター炒め  
舞茸のソテー 唐墨添え  
丹波占地の天麩羅  
丹波占地酒焼 鯛包み  
生なめこの伽羅煮の茶漬け

### 【海藻類】

モズクと苦うるか  
子持ち昆布 菜の花添え  
松前焼 / 昆布を使った海鮮焼四種  
平目の塩焼 ひじきのソース仕立て  
とろろ昆布の唐揚げ 白菜と鮭の和えもの

### 【豆】

たくさん種類の豆類のあんかけ 皿うどん仕立て  
大豆の五目煮のすり流しと雲子の天麩羅  
するめ烏賊に詰めた紫頭巾の揚げもの  
吉野蒸し鶯あんかけ  
うすいえんどう豆の蕨餅  
うすいえんどう豆と干し貝柱のおにぎり 吉野仕立て  
そら豆の三種 採りどり  
黒豆の白和え

### 【穀類】

ぐじ酒蒸し そばの実たっぶりのあんかけ  
そばがきの椀物 撥子の吸い物仕立て  
稲穂の唐揚げ

フレーバーを堪能したい果物・果実  
甘さを締めると酒肴・酒菜の一皿になるものあり  
デザートワインに合わせる味もあり  
また、時として複層・過剰のミックスは、  
まったく別の地平を切り拓いて驚きがある  
これからも、そんな皿を創り続けたいと思う

### 【果物】

柿を抱いたきすの天麩羅  
柿の共和え  
干し柿のヨーグルト寄せサンド  
パパイヤの揚げ出し  
山桃アイスと和牛ロースのたたき  
梨のポテトサラダ  
林檎の天麩羅 ブルーチーズのカスタード添え  
林檎の揚げ出し  
梅干の天麩羅  
白子と梅干の春巻  
海鼠腸の柚子釜蒸し  
酢橘のアイスクリーム  
金柑餅  
苺のバイクドチーズ  
苺のマシュマロ  
苺とブルーチーズのハツ橋  
でこポンの生姜汁仕立て

### 【木の実】

栗と唐墨の鱧挟み揚げ  
松の実の冷製スープ  
実山椒と鴨ロースの燗焼  
煎り銀杏 香草塩  
塩銀杏を包んだセレベス芋  
銀杏最中  
胡桃プリンに梨のすり流し  
胡桃豆腐 パプリカのすり流し

## 【その他】

出し巻 五種

野菜プリン七種

加賀野菜のさつま揚げ

百万石椎茸と小坂蓮根の焼き物 エリンギのすり流しをかけて

夏野菜のかき揚げと雲丹の取り合わせ

鰯のすり身焼 いろんな野菜を使って

焼き雲丹のヤングコーンあんかけ

ヤングコーンの天麩羅にほうれん草とベーコンのソース

桜そば

蛍烏賊に木の芽を射込んだ天麩羅 桜のジュレ添え

バラフの天麩羅

いろいろな野菜のチップ

蒟蒻二種 木の芽の蒟蒻と梅肉の蒟蒻

食用ほうずき 黒胡椒で