

【料理屋の主人が作る酒の肴】

【春・夏】

春 } 野菜・豆・山菜

- 芽キャベツ バジル味噌和え（小玉）
- 春キャベツ穴子巻き（小玉）
- 新玉葱素麺（小玉）
- 春キャベツの蒸し焼き（小玉）
- サラダ玉葱 甘酒風味（小玉）
- 春キャベツ炭焼き カリカリベーコンあん（石川）
- 明日葉ラーメン（小玉）
- わさび菜のわさびドレッシング和え（小玉）
- 水菜とカリカリごぼうのサラダそば（小玉）
- ホワイトアスパラの葛よせ 水牛のモツァレラソース 四万十海苔（楠本）
- 新ピーマン クレソンゼリー射込み（小玉）
- 春にんじんのアイス（小玉）
- ごぼう豆腐 ごぼうの唐揚げ添え（小玉）
- ごぼうの唐揚げ 黒胡麻はちみつ風味（小玉）
- 新じゃが味噌バター焼き（石川）
- 新じゃがの酒盗漬け（小玉）
- いちごそばの実雑炊（小玉）
- 桜そば 桜のだし汁（小玉）
- 焼きなすの煮ごり 胡麻味噌ソース（小玉）
- 新オリーブの昆布締め（小玉）
- 蓬のグジェール 雲丹とそら豆の冷たいスープ（楠本）
- そら豆 青唐辛子味噌和え（小玉）
- カラメル風味コーティングそら豆（小玉）
- そら豆御飯の卵焼き そら豆すり流し（小玉）
- さとうざや 香草和え（小玉）
- うすいえんどう豆の冷たいスープ ピータンとトマトのコンポート（楠本）
- 筍のつや煮（石川）
- 筍、椎茸 揚げそばの実和え（小玉）
- 筍コロッケ（石川）
- 筍蒸し焼き（小玉）

筍まんじゅう 山菜のあんかけ(小玉)
根曲がり竹 そばの実焼き(小玉)
筍絹皮 梅紫蘇巻き(小玉)
筍絹皮 新生姜和え(小玉)
新生姜のフライ(石川)
山独活の木の芽寿司(小玉)
独活のかき揚げ ふき味噌バター風味のうどん(小玉)
ふきのとう味噌焼き(石川)
赤座海老ふきのとう揚げ(石川)
ふきのふき味噌和え(小玉)
ふきのとうグラタン(小玉)
たらの芽味噌漬(小玉)
山菜と和牛しゃぶしゃぶ(石川)
あさつき、ふきのとう、筍、独活 香り炒め(石川)
山菜蒸し焼き(小玉)
山菜の巻き寿司(小玉)

春 } 魚介

鯛の造り 海藻風味(小玉)
鯛の桜餅(小玉)
魚介と山菜の菊菜ベーゼ(楠本)
鯛のえんどう豆焼き(小玉)
桜鯛と白海老のタルタル 新玉葱の冷たいスープ マウンテンペッパーベリー風味(楠本)
桜鯛の炭火焼き 山菜のリゾット添え 菜の花のソース(楠本)
桜鱒のコンフィ 貝とフルーツの辛味大根 おろし和えクレソンピュレ(楠本)
桜鱒のコンフィ 芹と牛蒡の粕汁 黒七味風味(楠本)
鱒と筍の煮物(石川)
細魚の酒塩 〆 レモン風味のサラダ仕立て(楠本)
鯛のなめろう風(石川)
金目鯛の炭火焼き 色々な漬物と新キャベツのピュレ(楠本)
ノドグロの炭火焼き モリーユ茸のXO 醬ソース(楠本)
桜海老沢煮(石川)
桜の葉の香りの桜海老御飯(石川)
蕪と桜海老新玉葱のあんかけ(石川)
のれそのゼリー(小玉)
白魚の海藻漬(小玉)

生しらすの焼き飯 青すじ海苔風味（小玉）
白魚たばね揚げ（石川）
くちこビール衣揚げ（石川）
飯だこ木の芽揚げ（石川）
飯だこ 花わさびゼリー（小玉）
ほたるいか玉子とじ（石川）
ほたるいかの黒墨漬（小玉）
ほたるいかのとも和え（小玉）
筍とほたるいかチーズ焼き（石川）
蛤の磯の香り焼き（小玉）
蛤酷味噌煮（石川）
蛤の柚香漬（小玉）
蛤のスープ 玉葱風味（小玉）
鮑とグリーンアスパラ、モリーユ茸の落の薑ペースト和え
肝のヴィネグレットソース（楠本）

夏 } 野菜・豆

夏野菜の白味噌煮（石川）
グリーントマトのサラダ 青紫蘇風味のきゅうりのスープ（小玉）
赤い野菜の梅干し風味（小玉）
色々なトマトのスープ（小玉）
鰯と青紫蘇のシャーベット グリーントマトのスープ（小玉）
初夏の野菜の軽い煮込み サマートリュフの香り（楠本）
ゴーヤの豆腐ヨーグルト和え（小玉）
大葉味噌（石川）
赤万願寺とアボカド（石川）
アボカドまんじゅう（小玉）
とうもろこしと車海老（石川）
焼きトウモロコシのアイスクリーム スタウト
ビールのジュレ フォワグラの削り節（楠本）
みょうがとブリーチーズの寄せ豆腐 ホワイトアスパラガスのすり流し（小玉）
みょうがの梅チャツネ焼き（小玉）
みょうがの巻き寿司（小玉）
枝豆のムース ゼリーがけ（石川）
豆乳と山葵のアイスクリーム トマトコンポートと塩トマトの冷たいスープ（楠本）
アロエ ザクロ酢漬（小玉）

緑のガスパチョとセロリのソルベ 順才 花穂紫蘇（楠本）

アロエ天ぷら干し海老風味（小玉）

賀茂なすの麦あんかけ（小玉）

冬瓜の葛煮 自家製XO 醬焼き（小玉）

玉葱の蒸し焼き（小玉）

とんぶり素麺（小玉）

オクラ、モロヘイヤ、とろろ冷やし素麺（小玉）

夏 } 魚介・肉

キンキのヴァプール 夏野菜と金時草の温かいスープ（楠本）

キンキの炭火焼き アンチョビ風味の赤ピーマンのピュレ（楠本）

鯛の造り 新生姜風味 みょうがゼリー（小玉）

アラの煮凝り 雲丹のせ レタスと山葵のシャーベット花穂紫蘇（楠本）

きす 塩昆布たくあん和え（石川）

キングサーモンのマリネ 旨だしジュレがけ（石川）

鱈海苔酢がけ（石川）

自家製冷麺 鱈の冷汁風（小玉）

さんまの手こね寿司 なすと柴漬けゼリー（小玉）

メ鯖の炙りと無花果、セルバチコのサラダ仕立て

へしこと水なす漬けのタブナード ドライ醤油（楠本）

小鯛の生姜煮 梅トマト風味（小玉）

鮎一本揚げ（石川）

稚鮎のくわ焼き 梅干しソース（小玉）

稚鮎とトウモロコシ 温度卵のシーザーサラダ仕立て

うるかタブナード ドライ醤油（楠本）

天然鰻の炭火焼き トマト香酢のソース 赤山椒の香り（楠本）

太刀魚、独活の挟み揚げ（石川）

毛がに汲み上げ湯葉蒸し焼き（小玉）

伊勢海老葛煮（石川）

蛸とフルーツトマトのテリーヌ マスカルポーネ

ソースと香葉グラニテ 花穂紫蘇（楠本）

鮑と白海老のタルタル 肝のペースト 胡瓜の冷たいスープ 香葉 花穂紫蘇（楠本）

鮑と新蓮根の山葵リゾット 肝ソース 振り青柚子（楠本）

鮑と雲丹の冷やし茶碗蒸し 干し貝柱の銀あん 振り青柚子（楠本）

うにと揚げ湯葉（石川）

すっぽんシャーベット とうもろこしアイス（小玉）

牛ロース無花果包み揚げ（小玉）

【秋・冬】

秋 } 野菜・きのこ・果物

春菊と菊花の酢立ち浸し（石川）

銀杏の酒盗和え（石川）

大根 いくらソースがけ（石川）

短期熟成味噌（小玉）

蓮根のくわ焼き きのこのあんかけ（小玉）

揚げなすのお浸し 芥子なす挟み揚げ（小玉）

加賀蓮根とキノコのパテ 天然クレソンのピュレ（楠本）

揚げ松茸まんじゅう（小玉）

天然キノコと丹波栗のリゾット フォワグラの削り節（楠本）

きのこの辛味漬け（小玉）

無花果のきのこあんかけ（小玉）

干し無花果とくるみの白和え（小玉）

柿の柚子味噌和え（小玉）

あんば柿の味噌漬け（小玉）

秋 } 魚介・肉・卵

秋刀魚とセミドライトマトのミルフィーユ 肝のジェノベーゼソース ドライ醤油（楠本）

さんまの叩き ポン酢ゼリーがけ（石川）

さんまのぬか漬け（小玉）

さんまのみじんたまり醤油和え（小玉）

かつおの納豆風味 モロヘイヤ和え（小玉）

マナガツオの炭火焼き 菊菜のピュレ バッケロッセのすりおろし（楠本）

かつおの叩き 胡麻味噌（石川）

秋鮭と野沢菜 大和芋和え（石川）

鯖の炭焼き 西京味噌サバイヨンソース 塩昆布（楠本）

鰯のボウモア煮（小玉）

鯖のあぶり燻製（小玉）

鯖の青唐辛子味噌（小玉）

金目鯛の炭火焼き 桜海老のソース（楠本）

甘鯛のうろこ焼き アクアパッツァの濃縮スープ（楠本）

鯛のもろみ味噌漬け（小玉）

鱧と松茸の治部煮（石川）
子持ち鮎の塩焼き 山椒風味（小玉）
子持ち鮎のカダイフ巻き揚げ 幸水梨と胡瓜のシャーベット 花穂紫蘇（楠本）
子持ち鮎 大葉包み揚げ（石川）
的矢牡蠣 マンゴーピューレ 香菜 マウンテンペッパーベリー（楠本）
モンサンミッシェル産ムール貝と桜海老の菊菜リゾット（楠本）
牡蠣と柿の利休焼き（小玉）
いくら だし汁漬け（石川）
生いくらと汲み上げ湯葉の蒸し焼き（小玉）
シャラン産ビュルゴー家 鴨胸肉の炭火焼き ひとみ人参と鎮江香酢のソース（楠本）
うずら椎茸炭焼き（石川）
鴨と木の子の葛煮（石川）
鴨と栗の蒸し焼き（小玉）
鶏ときのこの卵蒸し（小玉）
ひとみ人参のピューレ スクランブルエッグ ケイパー バッケロッセ（楠本）
桜海老の濃縮スープ ホウレン草に包んだ半熟卵（楠本）
あん肝の低温煮 菊花ゼリー からすみ寿司（小玉）
蝦夷鹿と天然キノコの温かい豆乳スープ マウンテンペッパーベリー（楠本）
くじら豆腐（石川）
すっぽんの唐揚げ（石川）

冬 } 野菜・植物性食品

冬野菜揚げ出し（石川）
ふろふき大根のソテー 雲子のムニエル添え 菊菜のピューレ（楠本）
聖護院大根 淡雪仕立て（小玉）
蕪の海老マヨネーズ焼き（小玉）
かぶら寿司（小玉）
白子とかぶらのグラタン風（石川）
赤蕪と鯛の博多寄せ（石川）
蕪と穴子のつみれ煮（小玉）
焼きかぶら（石川）
雲子と聖護院蕪の羽二重がけ（小玉）
あまおう苺と富有柿のシャンパン白和え（楠本）
京菜煮浸し（石川）
せりのかき揚げ せりのあんかけ（小玉）
ほうれん草の四杯酢あんかけ（石川）

菊菜ベーゼのリングイーネ（楠本）
海老芋の炭焼き（石川）
海老芋の葛焼き（小玉）
海老芋まんじゅう ぼってりあんかけ（小玉）
海老芋 自家製からすみ 柚子風味（小玉）
長芋の蒸し焼き もろみ味噌風味（小玉）
あん肝れんこん挟み揚げ（石川）
くわい3種（石川）
堀川ごぼうたれ焼き（石川）
ごぼうの蒸し焼き（小玉）
カリフラワーのスープ（石川）
下仁田葱の茶碗蒸し（小玉）
雲子のポワレと下仁田葱の温かいスープ 黒七味風味（楠本）
赤葱の薬膳ソース焼き（小玉）
胡麻豆腐の白味噌雑煮（小玉）
手造り豆腐のあんかけうどん（小玉）
湯葉の手巻き寿司（小玉）
うの花いなり寿司（小玉）
白麩のうに焼き（小玉）
こんにゃくの山わさび和え（小玉）
仙台麩の吟醸焼き（小玉）

冬 } 魚介

氷見の鰯大根（楠本）
氷見の寒鰯 腹身の炙り 氷魚と温度卵のサラダ（楠本）
まぐろのほほ肉味噌南蛮酢漬け（小玉）
メ鯖の炙り インカの日覚めと漬物 紅芯大根のサラダ仕立て
グリーンペッパー風味（楠本）
鯛の酒盗漬け（小玉）
せりと金目鯛の蒸しもの（石川）
ぶりの辛味大根和え（石川）
へしこ寿司（小玉）
鯖 香り和え（石川）
さわらの高菜焼き（小玉）
背黒鰯のヨーグルト漬け（小玉）
鱈 酒粕汁（石川）

寒平目のトウチ蒸し ニラと九条葱のソテー添え 白舞茸のピューレ（楠本）
あんこう南蛮漬け（石川）
ふぐ白味噌煮（石川）
ふぐの唐揚げ 菊菜のすり流し（小玉）
わかさぎオイル漬け いそべ焼き（小玉）
公魚の春巻き揚げ 赤軸ホウレン草のソテー添え
トランペット茸のヴィネグレットソース（楠本）
子持ちししゃもの水菜の柚子香あんかけ（小玉）
ひいかの黒墨焼き（小玉）
甘海老黄身レモンがけ（石川）
かに素焼き（石川）
ずわい蟹 リンゴ味噌漬け（小玉）
魚介のポワレ 白と緑の温かいピューレ フォワグラの削り節（楠本）
色々な貝と天然クレソンの黒米リゾット 雲子のムニエル添え（楠本）
牡蠣のトマト焼き（石川）
牡蠣の海藻ゼリー和え（小玉）
牡蠣味噌クリーム煮（石川）
牡蠣のとも和え（小玉）
白菜のテリーヌ サロマ牡蠣あけがらし酢味噌和え
トリュフとヴィンコットのソース（楠本）
厚岸牡蠣とカワハギのタルタル最中（楠本）
牡蠣のとろろ焼き 昆布風味（小玉）
あん肝黄身酢和え（石川）
あん肝のステーキ 下仁田葱のソース（小玉）
蒸しうにの松前漬け（小玉）
なまこ海苔酢がけ（石川）
鴨と素麺赤ワイン煮（小玉）
鴨と葱の挟み焼き（石川）
鴨葱蒸し焼き（小玉）
うずらのつくね（石川）
鴨の餅つみれ蒸し（小玉）
六白黒豚肩ロースの炭火焼き 和田牛蒡と鎮江香酢のソース（楠本）
琉華豚と浅利のシャンパン蒸し（楠本）
地鶏の大根スープ鍋（小玉）
地鶏の柚香蒸し（小玉）
チヨリソーとキンカンの辛味噌焼き（小玉）

餅豚白もつ味噌ほうらく焼き（小玉）
牛すじ肉の白味噌煮込み（小玉）
西京味噌のだし巻き卵（小玉）
宝珠卵（小玉）

【通年】

とりあえずの一品

米こうじの自家製パン（小玉）
ブルーの黒胡麻バター射込み（小玉）
さきいか辛味和え（小玉）
紫蘇巻き　くるみ味噌（小玉）
らっきょうのチーズヨーグルト漬け（小玉）
高野豆腐のカリカリトースト　数の子わさび和え（小玉）
車麩味噌かつ（小玉）
もろみ豆腐スティック　もろみ添え（小玉）
葛切り黒酢風味（小玉）

野菜を使って

野菜の軽い煮込み　ペコリーノ・ロマーノチーズのすりおろし（楠本）
魚介と野菜の冷たいチーズフォンデュ（楠本）
野菜のフリット　西京味噌ソース　山椒の香り（楠本）
玉葱炭焼き（石川）
ごぼうの煎りじゃこパン粉まぶし（小玉）
にらがんもどき蒸し　香味油の塩だれ（小玉）

魚介を使って

小鯛の黒胡麻漬け（小玉）
鯛のとろろ昆布和え（小玉）
フワフワ卵しんじょ（小玉）
帆立の醤油ゼリー和え（石川）
いかの肝風味かまぼこ（小玉）
いか素麺　肝バター和え（小玉）

肉を使って

温かい綾牛のカルパッチョ　白と黒のソース　マイクロトマト（楠本）

短角牛のタルタル最中（楠本）

豚の小倉煮（小玉）

餅豚塩ボン酢和え（小玉）

豚足 薬膳味噌（小玉）

米を使って

揚げじゃこ飯 とろとろ野菜あん（小玉）

いか飯（小玉） 古代米と黒オリーブの焼きおにぎり アンチョビ風味（小玉）

古代米のスープ（小玉）

麺を使って

コンソメゼリー自家製冷麺（小玉）

米沢牛テールラーメン（小玉）

にんにくの味噌漬け 春雨冷やし麺（小玉）

揚げそば巻き寿司（小玉）