

【魚介のフランス料理】目次

[アミューズ]

青森産アンコウのフロマージュ・ド・テットと肝のトルシヨン

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

オマール海老の冷たいビスクとイエローパプリカのピューレ

高山龍浩 トゥールモンド

アサリのコンソメ 浅蜆のラヴィオリと炙りふぐヒレ

長谷川 豊 エクロール

手鞠白魚、トマトといちごのガスパチョ

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

寒ブリのマリネと黒ぼく大根のアイスクリーム ゆず風味のヴィネグレット

高山龍浩 トゥールモンド

殻牡蠣の玉露煮

都志見セイジ ミラヴィル

厚岸産中嶋さんの牡蠣 海水のジュレ

岸本直人 ランベリー

厚岸産シングルシート カキえもん（生ガキ）三種

荒井 昇 オマーージュ

馬肉ハラミと生ガキのタルタル 地鶏卵の卵黄添え

生ガキの冷製ナージュ ゼリー寄せ

生ガキのポシェ レンズ豆とフォワグラのヴルーテ添え

せいこがにのヴァブール シェリーヴィネガーのジュレ

岸本直人 ランベリー

ドンブ産グルヌイユのボワレ クリーミーなポレンタを添えて

荒井 昇 オマーージュ

ブロッコリーのピューレとアジアカエビ

高山龍浩 トゥールモンド

地蛤とコシヒカリリゾットのクロケット 白魚のパイユ添え

長谷川 豊 エクロール

大羽鯛のゲージェール ロックフォール風味

長谷川 豊 エクロール

でべらカレイのフリットと根菜のマリネ

都志見セイジ ミラヴィル

毛蟹とグレープフルーツの氷結 トマトのクリスタルジュレ

長谷川 豊 エクロール

スモークサーモンとイクラ、甘酒のスープ

都志見セイジ ミラヴィル

白子のムニエル 韓国海苔ソース

長谷川 豊 エクロール

ブルゴーニュ産エスカルゴの3種盛り合わせ

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

うにとウ・ブルイエのガレット・サラザン

岸本直人 ランベリー

平目とキャヴィアのシャンパーニュソース

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

鯛白子とブランドードのカダイフ

都志見セイジ ミラヴィル

釜揚げしらすの滑らかなフラン 焦がしたパンのソース

荒井 昇 オマーージュ

網代産一夜干し真いかのブランド “とんび”のバター焼き添え

長谷川 豊 エクロール

天然鯛の3種類のアミューズ

鯛のコンソメ、鯛のワタのクロケット、鯛のプロシエット

都志見セイジ ミラヴィル

[オードブル]

瞬間スモークしたサーモンの温製

半熟卵とキャビア レンズ豆のラヴィゴットソースを添えて

荒井 昇 オマーージュ

ポシェしたアカエイと赤キャベツ、トリュフの冷たいエチュヴェ

サラダ仕立て ワタソース添え

都志見セイジ ミラヴィル

鮎のコンフィ トマトセックとタブナード

長谷川 豊 エクロール

ニース風サラダ

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

冷たくしたブルターニュ産ムール貝と冬瓜のヴァプール

都志見セイジ ミラヴィル

富士山の湧き水で育ったます 栗の葉の香りをまとわせて

岸本直人 ランベリー

活け伊勢えびとモロヘイヤのコンソメ

岸本直人 ランベリー

**モンサンミッシェル産ムール貝のパンベルデュ
なめらかなカボチャのクーリとサフランとジュのソース**

荒井 昇 オマーージュ

燻製うなぎとフォワグラのパイ包み 八角風味のソース

長谷川 豊 エクロール

淡路産アナゴとフォワグラのオーモニエール

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

アワビ、牛舌、インカのめざめ

高山龍浩 トゥールモンド

**スパイスの香るトマトのガスパチョ
チェリートマトのコンポート 新さんまを添えて**

荒井 昇 オマーージュ

白魚と山菜

高山龍浩 トゥールモンド

もんご烏賊とホタテイカの木の芽和え 四川山椒風味のベアルネーズ

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

サヨリと床伏、筍のプレッセ 春野菜のコンポーゼ

長谷川 豊 エクロール

サヨリの燻製マリネとキャロットラペ そしてキャビアのピュレ

都志見セイジ ミラヴィル

桜海老をまとった真蛸のフリット 春菊とえごま、タンポポのソース

長谷川 豊 エクロール

毛蟹と岡山の清水白桃の組み合わせ

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

カワハギとタマネギ

高山龍浩 トゥールモンド

まぐろ背トロの瞬間燻製 潮の香り 牡蠣のジュ

岸本直人 ランベリー

白コチの生ハム 柑橘類の温サラダ

都志見セイジ ミラヴィル

焼きトマトとポルチーニと糸崎産アカニシのステーキ

都志見セイジ ミラヴィル

岩牡蠣と茶豆のフラン 干し貝柱とフカヒレのコンソメ餡

長谷川 豊 エクロール

トランペット茸のヴルーテ

フレッシュラングスティーヌのポワレを添えて

荒井 昇 オマージュ

スープ・ド・ポワソン

高山龍浩 トゥールモンド

グルヌイユのナゲット オゼイユ風味

都志見セイジ ミラヴィル

スッポンとフォワグラ、あわび茸のプティ・ポ

長谷川 豊 エクロール

フグのコンソメスープ トリュフ風味

高山龍浩 トゥールモンド

和歌山県産剣先イカの冷たいセトワーズ

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

天然帆立貝のボワレ 新竹の子のローストタルタル仕立て添え

荒井 昇 オマージュ

メ鯖とスモークサーモン

バルサミコ酢のジュレ いくらのシャンパン漬

長谷川 豊 エクロール

平貝と雲丹のミルフィーユ ソースペアルネーズ

長谷川 豊 エクロール

レタスと早生ミカンを詰めた ハリイカのロースト

都志見セイジ ミラヴィル

北海道産秋刀魚のデクリネゾン

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

千葉の太田さんが獲った

利根川のモクズガニのビスクと“ウフ・ブリュイエ”

都志見セイジ ミラヴィル

一夜干しあゆのリゾット 活け稚あゆの炭火焼きとすいかのロースト添え

岸本直人 ランベリー

カキのショーフロワ

高山龍浩 トゥールモンド

ヤマメと黒大根のモカフィーユ

都志見セイジ ミラヴィル

たらのブランドード 春菊のソース トリュフとパルメザン

荒井 昇 オマージュ

冬の滋味あふれる白子のムニエルと徳島県山下桃源郷の柿のピュレ

岸本直人 ランベリー

竹岡産活けあかざえびのミキュイ シトロンヴィネガーとオレンジのソース

岸本直人 ランベリー

根セロリのヴルーテ 高知産ラングステイヌ添え カプチーノ仕立て

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

そら豆グリーンピース

スナッフえんどうと様々な貝類のサラダ

荒井 昇 オマーージュ

鯖脳天の冷製グリエ カルパッチョ わさび菜のサラダ

長谷川 豊 エクロール

和歌山県産太刀魚と琵琶湖産虹鱒のタリオリーニ

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

秋刀魚の瞬間アンチョビ仕立てと茸のフリカッセ

都志見セイジ ミラヴィル

毛蟹とトマトのクーリィ セルパチコのアイスクリーム

高山龍浩 トゥールモンド

季節の貝とマカロニグラタン サフラン風味のジュ

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

淡路島産名残り鱧とセツブ茸の茶碗蒸し

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

新イカと穴子、茄子のフリカッセ 赤ワインヴィネガー風味

長谷川 豊 エクロール

皮目を炭火であぶった関あじのコンフィ

白ごまの香り 佐渡産緑いちじく添え

岸本直人 ランベリー

かますのマリネ 軽く酢締めにして 秋なすとクンバヴァス風味の赤えび

荒井 昇 オマーージュ

カダイフで巻いたハモのフリットとその肝のコンソメロワイヤル

高山龍浩 トゥールモンド

群馬県金子農園のかぶのポターージュ とらふぐのあぶり 白子の炭火焼き添え

岸本直人 ランベリー

いろいろな貝と豚

高山龍浩 トゥールモンド

やわらかな真ダコと厚岸産アサリと春野菜のサラダ仕立て

荒井 昇 オマーージュ

マグロと春キャベツのテリーヌ

高山龍浩 トゥールモンド

クレーム・ド・クリュスタッセ 下田産黄金柑のジュレ

竹岡産活けあかざえびのミキュイを添えて

岸本直人 ランベリー

[メインディッシュ]

舌平目とフォワグラのシューファルシ フォワグラソース

高山龍浩 トゥールモンド

長崎産真はたのポワレ 春をイメージして

岸本直人 ランベリー

ハタハタのポシェ ソースゲヴェルツトラミネール

長谷川 豊 エクロール

キンキのファルシ・グラティネ シードル風味 九条葱のエチューベ

長谷川 豊 エクロール

黒米のリゾットを詰めたウナギのソテー 赤ワインソース

高山龍浩 トゥールモンド

舌平目のムニエル トウモロコシのコンソメ

荒井 昇 オマーージュ

千葉大原産あわびのやわらか蒸し

夏香味野菜のジュレ タスマニア黒トリュフ添え

岸本直人 ランベリー

姫子鯛のロースト 毛ガニのクランブル仕立て

荒井 昇 オマーージュ

太刀魚と茄子、フォワグラのコンフィ

都志見セイジ ミラヴィル

宮崎産やがらのポワレ ビスク・ド・オマール・オ・ゼビナール

岸本直人 ランベリー

青森産アンコウのタジン

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

黒ムツのスパイス・グリル ソースシヴェ 根セロリのピュレ添え

長谷川 豊 エクロール

琵琶湖産稚アユのムーレット

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

宮島穴子のキャラメリゼ 2色のジャガイモの裏ごしとクルスティヨン

都志見セイジ ミラヴィル

ズワイガニとカリフラワーのムース

高山龍浩 トゥールモンド

三原沖の鱧のボルシチ

都志見セイジ ミラヴィル

オリーブの香りをまとったまな鱈のグリエ 季節の野菜添え

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

イサキのオープン焼き オレガノとマジョラムバター

長谷川 豊 エクロール

詰め物をした小鯛のロースト ソース・マルテーズ

荒井 昇 オマーージュ

小布施の極太アスパラガスと平目のパン粉焼き

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

とらふぐのロティ 雪下白菜包み

ゆずのピュレとソース・ヴァン・ルージュ

岸本直人 ランベリー

源丁（赤舌平目）とトレヴィスの赤ワイン煮込み

都志見セイジ ミラヴィル

甘鯛の包み炭焼き 松茸とあかさえび

岸本直人 ランベリー

佐島産小甘鯛の炭火焼き 200gの世界

岸本直人 ランベリー

青森産鯛のロッシェニ仕立て

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

青森産鯛のブランドード

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

マナガツオのミキュイ 春野菜とタコのソテー ソース・ピストゥー

高山龍浩 トゥールモンド

平目のムース包み クッサン仕立て シャンパンのソース トリュフ風味

荒井 昇 オマーージュ

淡路産活けはものムニエル トマトのタルティーヌ アボカドのコンディマン

岸本直人 ランベリー

太った秋さばの炭火焼きとトマトのタルティーヌ

岸本直人 ランベリー

**昆布締め甘鯛のキュイソンナクレ
ローリエ風味のじゃがいもとなめこのブイヨン仕立て
パン粉と生ハムのアクセント**

荒井 昇 オマーージュ

真鯛の香草パネ ミニマムラタウイユとソースフヌイユ

長谷川 豊 エクロール

墨いかのポワレ その墨のソースとサバイヨン

荒井 昇 オマーージュ

**かますと松茸の挟み焼き
ジュ・ド・トリュフ 牛蒡のキャラメリゼ**

長谷川 豊 エクロール

軽く炙った的鯛と白イカのリゾット イカスミソース

高山龍浩 トゥールモンド

クネル銀杏のエクラゼ ジュ・ド・クリュスタセ 焦がした麦のソース

荒井 昇 オマーージュ

ナマコと地鶏手羽先の煮込み スパイス風味

荒井 昇 オマーージュ

タラの白子のムニエル 白菜、カブラのスープ仕立て

高山龍浩 トゥールモンド

**ヒラスズキと帆立の網脂包み焼き
貝類の軽い煮込み ピマン・デスペレット風味**

長谷川 豊 エクロール

ラングスティーヌと松茸のラヴィオリ アメリカーナソース

高山龍浩 トゥールモンド

こぶ鯛と新じゃが芋、蒲刈の藻塩包み焼き エストラゴンのブルブラン

都志見セイジ ミラヴィル

アミューズのレシピ

基本レシピ・補足レシピ

長谷川 豊 エクロール

荒井 昇 オマージュ

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

高山龍浩 トゥールモン

都志見セイジ ミラヴィル

岸本直人 ランベリー

季節別索引

魚種別索引

取材店と料理人 私にとっての魚介料理